

تم التصميم

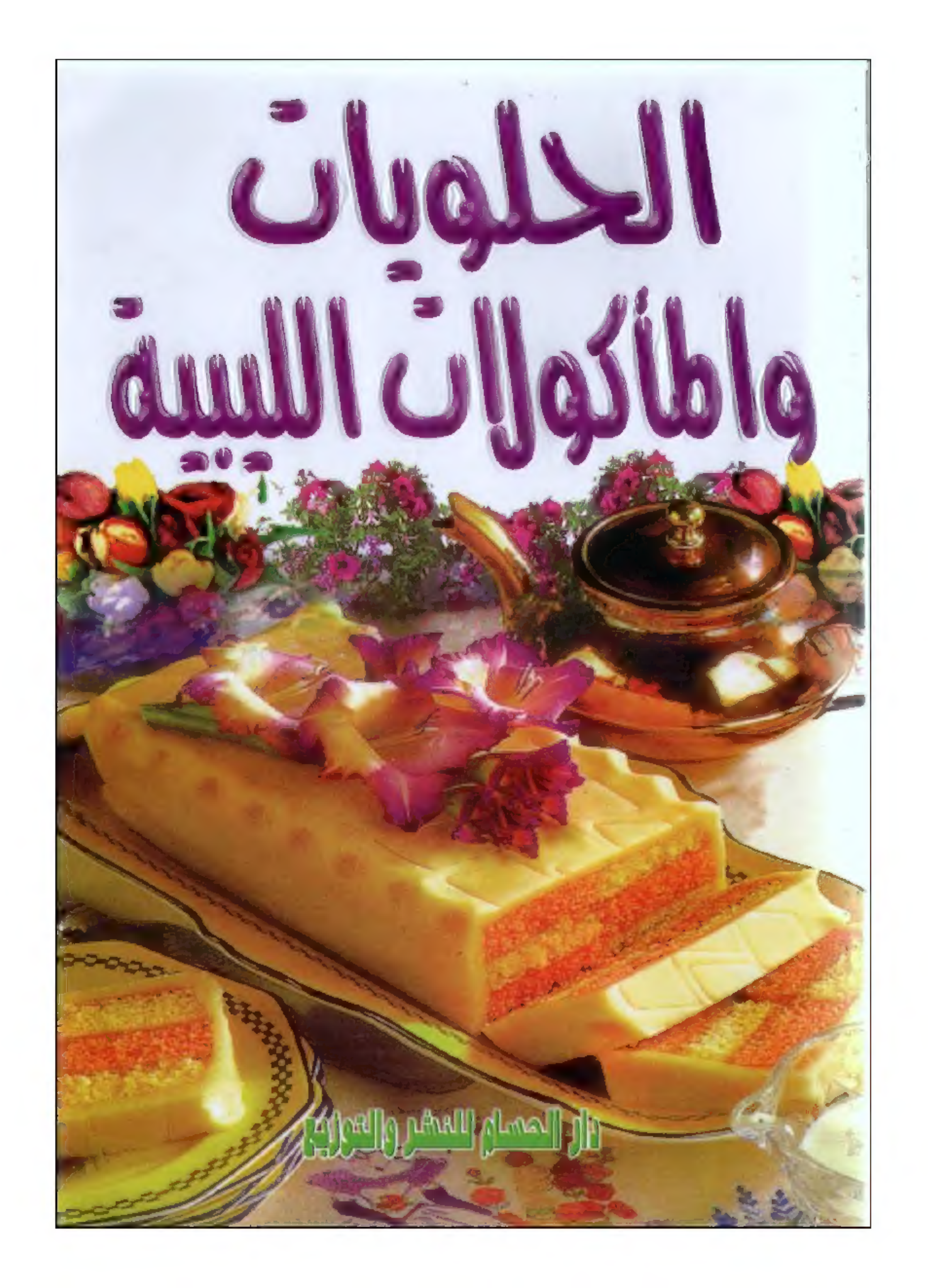
BY: iL MaS

مدونتي

http://mostafamas.maktoobblog.com/

اخي الكريم

تذكر جهد غيرك ولا تحرمهم من الدعاء الصالح


الحلويات
والمأكولات الليبية
دار الحسام للنشر والتوزيع

الحلويات والمأكولات الليبية

فاطمة أحمد إبراهيم

دار الحسام للنشر والتوزيع

12 ش لبنان باشا – قصر اللؤلؤة – الفجالة – القاهرة

0106423537 – فاكس 5058084

البريد الالكترونى houssam_dar@yahoo.com

رقم الإيداع بدار الكتب والوثائق القومية 2005/9053

الترقيم الدولى 977-405-003-7

مُقَدِّمَة

***

الحمد الله الذي وفقني لوضع كتاب سهل ومبسط لأشهر الحلويات والمأكولات الليبية والتي أري افتقاد المكتبة العربية لهذا النـــوع مـــن الكتاب، فهذا الكتاب هو ثمرة تجربة مع ربات البيوت الليبية صـــنعتها معهن بنفسي، وتذوقتها وأثنين عليها .

وها هو كتابي الآن بين أيديكن أقدمه إلي كل ربة منـــزل ليبيـــة بوجه خاص وعربية بوجه عام، كتاباً دسماً، قمت فيه بجمع مختلـــف الأكلات وأطباق الحلوى الشهية اللذيذة التي تتمناها كل ربة منزل لكي تقدمها إلى أهل بيتها.

وأرجو من الله أن تكون الطرق المختلفة التي صنعت بها الأكلات والحلويات سهلة وبسيطة بحيث تكون في متناول يد كل ربة منـــزل، وأن تكون مفيدة صحياً ويفرح لها زوجك وأولادك، بارك الله لكم فـــي طعامك والله المستعان.

المؤلفة،،،

الحلويات الليبية

***

الشوكية

المقادير:

- 6 أكواب من الدقيق.
- – 2 كوب من الزبد أو السمن.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 2 كوب من الفستق المهروس.
- ملعقتين من الفانيليا.
- – 2 كوب من الكورن فليكس.
- 2 كوب من الفستق أو اللوز أو الشيكولاته الخضراء.

طريقة التحضير:

- يخفق السكر والزبد والفانيليا مع صفار البيض بواسطة مضرب البيض.
- يعجن الفستق والكورن فيلكس مع الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة حسب الذوق، وترص في صينية الفـرن ثم توضع في الفرن علي نار هادئة حتى تنضج.
- تخرج من الفرن وتترك حتي تهدأ
- تغمس القطع في الشيكولاته ثم تغمس في الكورن فيلكس والفستق.
- تحفظ الحلوى في وعاء محكم الغلق.

****

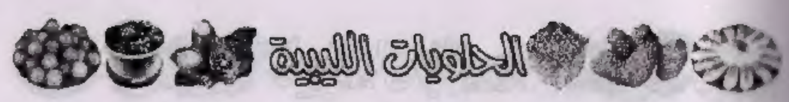
شباك حبيبي

المقادير:

- كوب من الحليب أو عصير البرتقال.
- كوب ونصف من الزبد أو الزيت.
- كوب كبير من المربى.
- 2 كوب من المكسرات المهروسة.
- 2 كجم من الدقيق.
- 2 ملعقة من البيكنج بودر.
- كوبين ونصف من السكر.
- ذرة ملح ملعقتين من الفانيليا.
- 6 بيضات.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر والزيت واللبن والعصير.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- ثم تضاف عجينة الدقيق والبيجنج بودر مع مخفوق البيض ، ويعجن جيداً حتي تصبح غليظة القوام.
- يبطن الطاجن بالزيت وتفرد العجينة فيه ويترك جزء صغير من العجينة خارج الفرن.
- قبل أن يوضع الطاجن في الفرن يدهن وجه العجين بالمكسرات والمربى.
- نضع قليل من الدقيق على العجينة المتبقية وتصنع شرائح.
- توضع على الخليط السابق على شكل شرائح مربعة الشكل.



- توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة 35 دقيقة.
- بعد ان تنضج تخرج من الفرن.
- تترك لتبرد مدة نصف ساعة
- تفرغ علي صينية ملساء.
- تقسم وتقدم في أطباق التقديم.

***

التمرية

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- ½ كوب من الزيت.
- ½ كوب من الماء الدافئ.
- ½ ملعقة من خميرة الخبز.
- ½ ملعقة من خميرة الخبز.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- ½ كجم من التمر المعصد.
- ½ كوب من اللبن الحليب.
- مقدار من السمسم والمكسرات وذرة ملح.

طريقة التحضير:

- يعجن الدقيق مع البيكنج بودر والملح والزيت والماء والخميرة.
- تقسم العجينة إلى قسمين.
- يوضع النصف الأول في صاج مدهون بالزيت ويفرد.
- توضع عليه الم
- كسرات والتمر ثم تفرد عليه قطعة العجين الأخرى.

- يدهن وجه العجين باللبن الحليب والسمسم.
- توضع في الفرن فورا قبل أن تختمر.
- بعد أن يتم نضج العجين تترك لتبرد تماما ثم تقطع لقطع صغيرة حسب الحاجة.

***

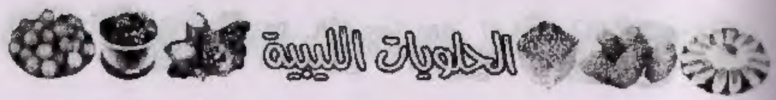
أصابع القرفة وعسل المكسرات

المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- بيضتين
- 2 كوب من السمن.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- 2 كوب من الجلجلات.
- 2 كجم دقيق.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- كوب من الزبد أو السمن السائح.
- مقدار من عسل المكسرات المهروس.
- ملعقة ممسوحة من القرفة.

طريقة التحضير:

- يضاف السمن أو الزبد إلى السكر ويتم هرسهما جيداً.
- يضاف البيض للفانيليا ثم الجلجلات والقرفة.
- ويعجن الدقيق والبيكنج بودر عجناً جيداً.
- يتم تشكيل العجين على شكل أصابع.
- توضع في الفرن حتى تنضج.



- تترك لتبرد بعد أن نضجت ثم تغمس في العسل ثم المكسرات وجوز الهند وتقدم في أطباق التقديم بطريقة جميلة.

****

حلوى عين المرجان

المقادير:

- كوب من السمن.
- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- مقدار من جوزة الطيب.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- كوب من النشا.
- ملعقتين من عصير الليمون.
- 2 كجم من الدقيق.
- 4 أكواب من الكاكاو البودرة.
- ½ كجم من مربى الفراولة.
- 2 كوب من الزبد.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن جيداً.
- يضاف البيض والفانيليا وجوزة الطيب.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر في مقدار من الماء.
- تشكل العجينة على شكل كرات صغيرة.
- يخفق البيض والليمون خفقاً جيداً.

- وتغمس كرات العجين في الخليط السابق ثم تغمس في الكاكاو.
- توضع في فرن متوسطة الحرارة لمدة 5دقائق .
- تخرج من الفرن وتصنع في كل كرة ثقب من الأعلى.
- يوضع في هذا الثقب القليل من المربى ثم تعاد للفرن مرة أخرى.
- تترك في الفرن الهادئ الحرارة حتي تنضج.
- بعد أن تنضج تترك لتبرد.
- ترص في أطباق التقديم بطريقة شيقة.
- تقدم بارده وبالهنا والصحة.

****

حلوى التمر بالشيكولاته

المقادير:

- كوب مليء بالسكر الناعم.
- 2 كوب من الزبد.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- ½ كوب من النشا.
- ½ كوب من ماء الورد.
- كوب من الفستق المهروس.
- بيضتان.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- ½ كجم تمر ملفوف على شكل أصابع.
- ½ كجم من الشيكولاته بالبندق.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن أو الزبد.
- يضاف بعد ذلك البيض ثم الفانيليا ثم ماء الورد مع التقليب المستمر.
- يتم عجنهم بالدقيق والبيكنج بودر.
- يلف العجين حول أصابع التمر.
- يوضع في الفرن لمدة ½ ساعة حتى ينضج.
- بعد أن ينضج يترك ليبرد ثم يغمس في الشيكولاته ويغمس في الفستق.
- يوضع في الثلاجة قليلا ثم يقدم.

****

الغريبة

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- ½ كجم من جوز الهند المطحون جيداً.
- 4 أكواب من السمن السائح.
- 2 كجم من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يخلط السمن جيداً مع السكر والفانيليا.
- تضاف المكسرات وجوز الهند.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر ويضاف على الخليط السابق.
- توضع في الفرن هادئ الحرارة ويترك حتي ينضج المزيج.

- عندما تنضج تخرج من الفرن وتترك لكي تبرد.
- ترص في أطباق التقديم ومن الممكن أن تزين بالسكر الناعم.
- وبالهنا والصحة لك ولأولادك.

***

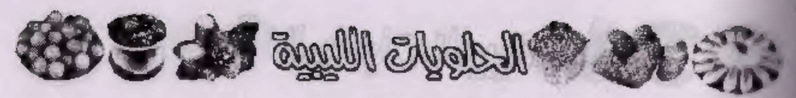
الغريبة العيون

المقادير:

- 3 أكواب من الدقيق.
- ½ ملعقة جوزة الطيب أو الحبهان.
- ¾ كوب من الزبد أو السمن.
- ¼ كوب من الزيت.
- ½ ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ¼ كوب من النشا.
- ½ كوب من السكر الناعم.
- ½ كوب من نكهة الفراولة.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في الزيت والزبد ويضاف إليهم بيضة واحدة.
- يتم وضع جوزة الطيب والحبهان على نكهة الفراولة.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر لتصبح عجينة ناعمة.
- تقطع العجين لدوائر متوسطة الحجم ونعمل ثقب في وسطها ويتم وضع القليل من المربى في هذا الثقب.
- توضع في الفرن لمدة 12 دقيقة.
- بعد أن تنضج نتركها لتبرد حتى تصبح جاهزة للتقديم.



الغريبة بالعسل

المقادير:

- 2 كوب من عصير البرتقال.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 كوب من الزيت.
- 2 كوب من السمن أو الزبد.
- كوب من ماء الورد.
- 2 كجم ونصف من الدقيق.
- 4 ملاعق صغيرة من القرفة.
- 2 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- كوب من جوز الهند أو اللوز المهروس.
- 2 كوب من العسل.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن والزيت مع عصير الليمون جيداً.
- تضاف القرفة للخليط السابق.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر ويتم عجن كل المقادير معاً.
- يقطع ويشكل العجين حسب الرغبة باليد او بماكينة مخصصة لهذا الغرض.
- توضع في الفرن حتى تنضج.
- بعد أن تنضج تغمس في العسل.
- ترش الغريبة باللوز وجوز الهند.



طريقة تحضير العسل:

المقادير:

- 4 أكواب من السكر.
- 3 أكواب من الماء.
- مقدار مناسب من القرفة.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر والماء على نار هادئة وتقلب جيداً لمدة ¼ساعة حتى يذوب السكر جيداً.
- يضاف بعد ذلك عصير الليمون والقرفة.

***

الغريبة بدقيق السميد

المقادير:

- ½ كوب من السكر.
- كوب كبير من السمن.
- 2 ملعقة من ماء الورد.
- 1 كجم من دقيق السميد.

طريقة التحضير:

- يدعك السمن باليد حتى يتحول لونه للأبيض.
- يضاف السكر وماء الورد ونستمر في الدعك حتى يصير الخليط خفيفا.ويضاف الدقيق مع الاستمرار بالتقليب حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ومتجانسة.
- يرش صاج بدقيق السميد ويتم فرد الدقيق عليه حتى يصبح في مستوى واحد ومتساوي السمك.

- يقطع العجين مثل البقلاوة يوضع في الفرن في درجة حرارة هادئة حتى تتماسك وتنضج.
- يرش عليها السر الناعم وهي ساخنة.
- تترك حتى تبرد وتقدم باردة.

البسبوسة

المقادير:

- كوب كبير من السكر.
- 2 كوب من الدقيق.
- ملعقتين صغيرتين من البيكنج بودر.
- 6 أكواب من السمن.
- ½ كوب من الزيت.
- ½ وبمن الماء الدافيء.
- 2 كوب من العسل.

طريقة التحضير:

- يوضع السمن والسكر والبيكنج بودر والدقيق في وعاء.
- يعجن المزيج السابق بالزيت والماء ويفرد العجين في طاجن مدهون بالزيت والدقيق.
- تقطع إلى مربعات أو أي أشكال أخرى.
- توضع في الفرن حتى يتحول لونها للأصفر الذهبي.
- تسقى البسبوسة بالعسل البارد.

***

المارينج

المقادير:

- 2 كوب من السكر.
- ملعقتين من الليمون.
- 6 بياض بيض.

طريقة التحضير:

يخفق بياض البيض على حمام مائي ويضاف الليمون والسكر بالتدريج حتى يصبح الخليط متماسك.

***

البسبوسة بالزبادي

المقادير:

- 6 أكواب من السميد.
- 3 أكواب من الدقيق.
- 2 كوب من الزبادي.
- كوب من اللوز.
- ملعقتين من الفانيليا.
- 2 كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ملعقتين كبيرتين من السمن أو الزبد.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر مع الزبادي.
- يضاف السمن والسميد والدقيق والبيكنج بودر بالتدريج للمزيج السابق.وتضاف بعدها الفانيليا.
- يدهن الطاجن بالزيت أو الدقيق.

- يصب الخليط في الطاجن ويقطع إلى مربعات.
- يتم ترك الخليط لمدة 4 ساعات قبل أن يوضع في الفرن ويغطى بقطعة قماش.
- يوضع اللوز فوق العجين بطريقة فنية.
- يتم وضعه في الفرن حتى يتحول للون الأصفر الذهبي.
- بعد ذلك يخرج من الفرن ويسقى بالعسل.

***

كرات الثلج

المقادير:

- كوب كبير من الزيت.
- 2 كوب من الزبد.
- كوب من النشا.
- ½ كوب من ماء الورد.
- كوب كبير من سكر البودرة.
- 2 كجم من الدقيق.
- ½ ملعقة من البيكنج بودر.
- 2 كجم من الدقيق.
- ملعقتين من الفانيليا.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك الزبد والسكر والزيت معا.
- يوضع البيض والفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر لتصبح العجينة ناعمة.
- تشكل العجين ككرات أو أصابع وتوضع في الفرن لتنضج.



بسكويت الهدايا

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- كوبين من المكسرات المهروسة.
- 2 كوب من الزبد.
- كوب من النشا.
- كوب من الزيت.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- 2 كجم ونصف من الدقيق.
- ½ كوب من السمسم المطحون.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يخفق الزبد والزيت والسكر ضربا جيداً.
- يضاف للمزيج السابق البيض والفانيليا ويمكن استبداله بعصير الليمون.
- نرش المكسرات المطحونة على العجين.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- يتم تشكيل العجين على شكل مستطيل كبير أو مربع وتوضع بعد ذلك في الفرن.
- بعد أن تنضج العجينة يوضع بين طرفيها كريمة أو شيكولاته بيضاء.

****



حلوى العيمبر

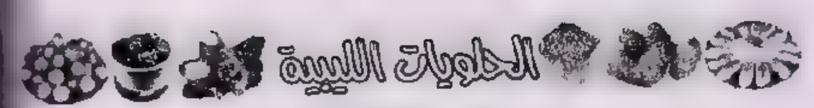
المقادير:

- ½ كوب من السكر.
- 2 كوب من جوز الهند.
- ½ ملعقة من المربى.
- ½ ملعقة من الأرز المطحون.
- ½ ملعقة من الليمون أو الفانيليا.
- 3 بيضات.

طريقة التحضير:

- يعزل بياض البيض عن صفاره.
- يضاف السكر وعصير الليمون والفانيليا وجوز الهند إلى بياض البيض.
- تستمر عملية التقليب على نار هادئة دون أن يصل الخليط إلى درجة الغليان.
- تنتهي عملية التقليب المستمرة بمجرد ذوبان السكر.
- تضاف بعد ذلك المربى ويمكن أن تشكل باليد أو بواسطة القمع ويوضع على ورق زبد وتوضع لوزة في الأعلى.
- يوضع في الفرن لمدة ¼ ساعة.
- يترك حتى يبرد ثم يوضع في وعاء محكم الغلق.

****



العبمبر واللوز

المقادير:

- كوب من اللوز المحمص.
- بياض بيضة.
- ½ كوب من السكر.
- ½ ملعقة فانيليا.
- ورق زبد.

طريقة التحضير:

- يطحن اللوز المحمص في الخلاط.
- يخفق البيض ويضاف إليه السكر والفانيليا.
- يضاف اللوز المطحون للخليط السابق.
- تشكل العجينة على هيئة دوائر وتوضع على ورق الزبد.
- توضع في الفرن لمدة 3 دقائق.
- يقدم بعد أن يبرد.

***

الحلوى المشكلة

المقادير:

- ½ كجم لبن حليب.
- مقدار من جوز الهند الملون.
- 5 أكواب من جوز الهند المبشور.
- ½ كوب من الفستق المهروس.
- ¼ كوب من الشيكولاته المبشورة.



طريقة التحضير:

- يعجن جوز الهند المبشور والفستق والشيكولاتة وتعمل كرث منها توضع في الثلاجة لبعض الوقت.
- تغمس الكرات في الشيكولاتة وتدحرج في جوز الهند الملون.
- تعاد للثلاجة وتترك لمدة 2 دقيقة.
- يعاد وضعها في ورق خاص للحفظ وتقدم مع أي شراب.

****

الكليوه

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- كوب من الزيت.
- 2 كوب من اللوز المهروس.
- كوب من النشا.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- كوبان من الزبد.
- بيضتين.
- 2 ملعقة فانيليا.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في الزبدة والزيت ثم يضاف الفانيليا والبيض.
- يضاف الدقيق والنشا والبيكنج بودر ويتم عجن الخليط عجناً جيداً.
- يوضع اللوز في المنتصف.
- تصب العجينة في صينية أو صاج وتوضع في الفرن حتى تنضج ويحمر وجهها.

• بعد أن تبرد تغمس في الشيكولاتة ويرش عليها اللوز المهروس.

*****

كرات العسل

المقادير:

- ½ كجم من اللبن الحليب.
- ½ كجم من الشيكولاته.
- كوب ونصف من العسل الأبيض.
- كوب ونصف من البندق أو اللوز المهروس.
- 6 أكواب من الكورن فليكس المطحون.
- 6 أكواب كورن فليكس غير المطحون.
- مقدار مميز من الفستق لتزيين الشيكولاته.

طريقة التحضير:

- نقوم بتسييح الشيكولاته ونضيف 1/3 كوب من الزيت على حمام مائي.
- يوضع العسل واللبن على الخليط السابق.
- يعجن الكورن فليكس المطحون مع الكورن فليكس غير المطحون.
- تشكل على هيئة كرات يتم وضعها في الثلاجة.
- يتم غمسها في الشيكولاته والفستق.

***



اللويزة

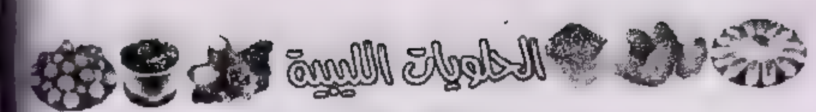
المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- كوب من النشا.
- كوب ونصف من ماء الورد.
- ملعقتين من الفانيليا.
- كوب من الزبد أو السمن.
- صفار بيضتين.
- كوبين من البندق المحمص.
- مقدار من نكهة اللوز.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر والزبد معا دعكاً جيداً.
- يضاف صفار البيض والفانيليا مع التقليب المستمر.
- يعجن النشا والدقيق والبيكنج بودر بماء الورد.
- تقطع العجينة لقطع صغيرة وتغمس تلك القطع في قليل من الشيكولاته والبندق ويمكن حشوها بالبندق.

****



الشوكية

المقادير:

- كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- صفار بيضتين.
- 2 كوب من الفستق المهروس.
- 2 كوب من الزبد.
- 3 أكواب من الكورن فيلكس.
- شيكولاته خضراء أو فستق.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض في الزبد والفانيليا مع إضافة السكر.
- يعجن كوبين من الكورن فيلكس مع الفستق.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة بعد ذلك حسب الذوق.
- توضع في الفرن حتى تنضج.
- تغمس القطع في الشيكولاته ثم في الفستق ثم في الكورن فيلكس المتبقي.
- تحفظ في وعاء محكم الغلق وتقدم بعد ذلك.

***



الهلالية

المقادير:

- كوب ونصف من السكر البودرة.
- ½ كوب من ماء الورد.
- 6 أكواب من الدقيق.
- ملعقة من البيكنج بودر.
- قدر ضئيل من اللبن الحليب.
- ½ كوب من السمسم.
- 2 كوب من السمن أو الزبد.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- بيضتين.

طريقة التحضير:

- يدعك السكر في السمن أو الزبد.
- يخفق البيض مع الفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر، ثم يشكل العجين على هيئة هلال.
- يمسح وجه العجين باللبن الحليب ثم يرش بالسمسم.
- يوضع في الفرن حتى يتم نضجه.

****

بسيمة (جوز الهند)

المقادير

- كوبان من جوز الهند المبشور.
- ½ كوب من الماء.
- نصف كوب من السكر الناعم.
- كوب من الدقيق الفاخر.
- ملعقة طعام من الطحينة.

الطريقة

- يمزج جوز الهند مع السكر والدقيق والماء جيداً.
- تمسح الصينية بالطحينة وتوضع فيه عجينة جوز الهند.
- ضعي الصينية في فرن حرارته خفيفة 130 درجة مئوية واتركيها لمدة نصف ساعة حتى يحمر سطحها.
- بعد ان تنضج البسيمة تقطع إلى مربعات وتقدم في طبق التقديم وبالهنا والصحة.

****

مدلوقة

المقادير

- 3 أكواب من الكنافة الناعمة المقطعة بعد تهويتها.
- ½ كوب من الزبدة.
- ½ كوب شراب العسل.
- كوبان من سكر البودرة.
- كوب من ماء الزهر.
- ½ كيلو من القشدة.
- طعام من السمن البلدي.



- ½ كوب من الفستق المطحون.
- كوب من الماء.
- ½ كوب من المكسرات المقلية للزينة.

الطريقة

- ضعي الكنافة في صينية مدهونة بالسمن على نار متوسطة الحرارة حتى تسخن.
- أتركي الكنافة على نار هادئة ويضاف إليها السكر تدريجياً ويحرك.
- في وسط خليط الكنافة يضاف القطر مع ملعقة طعام من الزبدة، وأخيراً يضاف ماء الزهر ونصف كوب الماء.
- يحرك المزيج جيداً ويترك على نار هادئة حتى يصبح غليظ القوام ويصبح عجينة ملساء متماسكة.
- تفرد العجينة في طبق التقديم وتترك جانباً حتى تبرد.
- تفرش القشدة فوق العجينة وتزين أخيراً بالمكسرات المقلية وتقدم وبالصحة والهنا.

***

الخبيصة

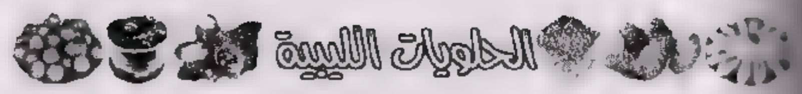
المقادير

- كوب ونصف من النشاء.
- 3 أكواب من السكر.
- نصف كيلو من الجوز المقشر.
- 5 أكواب من الماء.
- ملعقتان طعام من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من المستكة الناعمة.

الطريقه

- يذوب النشاء بالماء ويضاف إليه السكر في أناء ويوضع على النار.
- يحرك الخليط جيداً بملعقة خشبية حتى يبدأ بالغليان.
- يغطي الإناء جيداً ويترك على نار خفيفة لمدة 30 ـ 35 دقيقة.
- ترفع من علي النار وتترك لتبرد ثم يضاف إلى المزيج الجوز المقطع وماء الورد ويحرك من جديد المزيج على نار خفيفة حتى يصبح غليظ القوام.
- يضاف إلى المزيج المستكة الناعمة ويسكب في طبق مسطح ويترك جانباً حتى يبرد.
- يمكن تقطيع الخبيصة إلى مربعات متساوية قبل التقديم وبالصحة والهنا.

*****



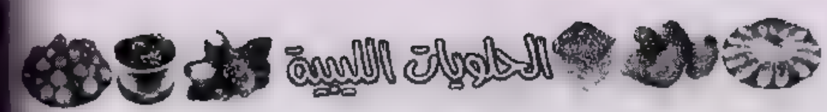
عيش السرايا

المقادير

- ½ كيلو من القشدة.
- ½ كوب من الفستق الحلبي.
- ½ كوب من اللوز المحمص والمبروش.
- رغيف من الخبز الإفرنجي على شكل دائري.
- كوبان من السكر.
- ½ كوب من العسل.
- كوب من الماء.
- 3 ملاعق كبيرة ماء الورد.

الطريقة

- تفصل قشرة الخبز الافرنجي عن اللب .
- أرفعي السكر في أناء على نار متوسطة الحرارة ويحرك جيداً حتى يصبح لونه ذهبياً.ثم يضاف إليه الماء ويستمر بالتحريك لمدة دقيقتين على الأقل حتى يغلي.
- يقطع لب الخبز ويضاف إلى مزيج السكر. يحرك الخليط جيداً حتى يصبح عجينة متماسكة ومشبعة بالسكر.
- ضعي الخليط عن النار وأضيفي إليه ماء الورد والعسل.
- تقسم العجينة إلى قسمين متساويين.
- يوضع كل قسم من العجينة على ورق بلاستيك،وترق بباطن الكف حتى تصبح ملساء.
- تقلب العجينة بانتباه في طبق التقديم وينزع عنها ورق البلاستيك.
- توضع فوق العجينة القشدة وتفرد بطريقة متساوية.



- تكرر عملية رق العجينة على ورق البلاستيك وتقلب فوق القشدة وتمسح سطح الجبنة بباطن الكف.
- ضعي طبق عيش السرايا في الثلاجة مدة لا تقل عن الساعتين حتى تجمد جيداً. عند التقديم تزين بالفستق واللوز المبروش المفروم .

****

الأرز بالحليب

المقادير

- ½ ملعقة صغيرة من حبات المستكة المطحونة.
- ½ كوب من الفستق المقشر والمنقوع.
- ½ كوب من الصنوبر أو اللوز المقشور والمنقوع.
- 6 أكواب من اللبن الحليب.
- ¼ كوب من ماء الزهر.
- كوب من السكر أو حسب الرغبة.
- ½ كوب من الأرز .

الطريقة

- ينظف الأرز جيداً وينقع في الماء الفاتر مدة نصف ساعة ثم يوضع على النار حتى حغلي، وبعد حوالي 10 دقائق من الغليان يضاف إلى الأرز اللبن السائل ويقلب بملعقة خشبية باستمرار حوالي 45 دقيقة حتى يصبح المزيج لزج.
- ضعي السكر إلى المزيج ويترك على النار حوالي 5 دقائق مع الاستمرار بالتحريك حتى لا يلتصق الأرز في قعر الوعاء.
- أضيفي إلى المزيج المستكة المطحونة ثم ماء الزهر، ويحرك جيداً ويرفع عن النار.

- ضعي الأرز بحليب في أطباق التقديم الصغيرة ويترك ليبرد.
- عندما يبرد جيداً، يزين بالفستق المبروش واللوز والصنوبر ويقدم بارداً وبالهنا والصحة.

***

حلاوة الأرز

المقادير

- 4 أكواب سكر، 2 كوب من الأرز .
- نصف ملعقة صغيرة من حبات المستكة
- كيلو جبنة بيضاء تشيكية، 10 أكواب ماء..
- نصف كوب من ماء الورد والزهر معاً.
- 100 جرام فستق حلبي للتزيين.

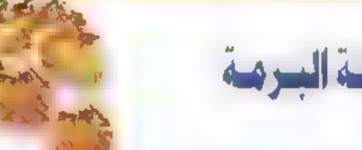
الطريقة

- ينظف الأرز جيداً وينقع حوالي الساعة في أناء نظيف.
- تقطع الجبنة إلى قطع صغيرة وتنقع لمدة ثلاث ساعات على الأقل مع تغيير ماء النقع كل نصف ساعة حتي ينزع الملح.
- ضعي الأرز في أناء مغمور بالماء على نار قوية حتى يغلي، ثم يخفض النار ويترك الأرز حتى ينضج جيداً ويجف ماءه تقريباً.
- يهرس الأرز بواسطة المطحنة الكهربائية حتى يصبح ناعماً.
- يعاد الأرز المطحون إلى الإناء ويوضع على نار هادئة ويحرك باستمرار ثم يضاف إليه السكر مع استمرار التحريك حتى يغلي.
- يترك على النار الخفيفة مدة ساعة حتى يصبح لون الرز شفاف.

- أنزلي الأرز عن النار ويضاف إليه المستكة المدقوقة مع نصف ملعقة سكر، وماء الورد والزهر أيضاً.
- صفى الجبنة البيضاء من الماء، وضعيه بمفرده في أناء على نار قوية حتى تذوب.
- ضعي الجبنة إلى مسحوق الأرز وترفع على نار هادئة وتحرك بملعقة خشبية مدة 15 دقيقة تقريباً حتى تصبح العجينة غليظة،
- توضع في طبق التقديم وتزين بالفستق و المربى .
- تقدم باردة وساخنة وبالهنا.

***

كنافة البرمة



المقادير

2 كجم من عجينة العثمانلية ـ فستق مجروش خشن ـ 6 اكواب عسل ـ 6 اكواب زيت.

الطريقة

تسكي نصف كمية العسل على الفستق ويوضع بالفرن حتى يتجمد عليه العسل.تقطع عجينة العثمانلية إلى شرائح .. نحشو قطع العجين بالفستق ثم نلفها ونبرمها وهكذا حتى تنتهي من العجين .. نغطيها جيداً ونضع على اغطاء اثقال حتى تضغط على العجين ونتركها طوال الليل .. تزيل الاثقال والصينية في اليوم التالي وتغمر البرما بالزيت أو بالسمنة السائلة وتدخل الفرن حتى يتحول لونها للاحمر .. نصفي الزيت أو السمن من الصينية ثم نوزع العسل على البرما .. وبعد أن تبرد البرما تقطع لشرائح بالورب إلى شرائح تقدم مع البقلاوة.



البلورية

المقادير

750 جم من عجين العثملية ـ 5 أكواب فستق بالقطر ـ 6 أكواب عسل ـ 6 أكواب زيت.

الطريقة

نوزع نصف كمية عجينة العثملية في قعر الصينية ونغطي القعر كله . نوزع على سطح العجين الفستق بالعسل حتى يغلف سطح العجين كله .. نضع الكمية الباقية من العجين على طبقة الفستق بالعسل وتوزع توزيعاً تاماً .. يدهن العجين كله بالسمن وندخله في فرن عال الحرارة حتى ينضج العجين .. نخرج الصينية من الفرن ونصفيها من السمن ثم نغمر البلورية في العسل ثم نتركها لتبرد .. تقطع بعد ذلك لمربعات.



القطايف

المقادير

3 أكواب طحين - 1/2 ملعقة صغيرة خميرة 3 أكواب من الحليب السائل - كوب ونصف قشطة طازجة - كوب ونصف قشدة مطبوخة - كوب ونصف جوز مجروش - كوب سكر ناعم - 3 ملاعق ماء ورد - كوب من زهر الليمون أو مربى الورد - كوب من الفستق المبشور - 2 لتر من الزيت - 3 أكواب من العسل.

الطريقة

يضرب الطحين مع الخميرة والحليب حتى يصل العجين لدرجة التماسك ونتركها حتى يتضاعف حجمها .. نملأ آلة صب القطايف بالعجين ونبدأ بسكب دوائر من العجين على صينية حديدية وضعت على الموقد ويرجع طول قطر الدائرة حسب رغبة الشخص .. بعد دقيقة نقلب الدوائر على وجهها الآخر ونتركها لدقيقة أخرى ثم نرفعها من على النار .. نخلط الجوز المجروش مع السكر الناعم وماء الورد ونضع على كل قطعة قطايف ملعقة صغيرة [illegible] نصف كمية الحشو [illegible] القشدة المطبوخة ونطبق العجين بحيث يكون الحشو من الداخل .. نقلي القطايف في الزيت حتى يحمر وجه العجين .. نغمس القطايف في العسل ونتركها بضع دقائق .. توزع القشطة الطازجة على ما تبقى من عجين ونطوي العجين من جهة واحدة حتى نصف الحبة بحيث تبقى القشطة ظاهرة .. نوزع زهر الليمون على القشطة والفستق الناعم ويقدم العسل على حدة.



كنافة بالجبنة

المقادير

3/4 كجم من الكنافة – 2 كوب عكاوية مقطعة – كوب من طحين فرخة – كوب من العسل – 3 ملعقة من ماء الورد – 3 كوب زبد سائل.

الطريقة

تقطع الجبن إلى شرائح رفيعة وتنقع في الماء البارد طوال الليل قبل التحضير لإزالة ملوحة الجبنة مع مراعاة تغيير الماء كل ساعة .. تصفى الجنة جيدا في اليوم التالي وتوضع في الفرن حتى تسيح .. نخلط الكنافة مع الزبدة ونوزعها على قعر الصينية حتى يغطيها جيدا ونجعله يلتصق بالقعر جيدا .. نضع الصينية على النار ونديرها باستمرار حتى يتلون العجين كله بنفس اللون .. نخرج الجبنة من الفرن ونخفقها مع خوصها حتى تصبح ناعمة .. تضيف طحين الفرخة والعسل وماء الورد مع الخفق حتى يصبح العجين متماسكاً .. نسكب خليط الجبن على العجين ونقلب العجين على صينية كبيرة .. نتركها على نار هادئة ثم نصب عليها العسل.



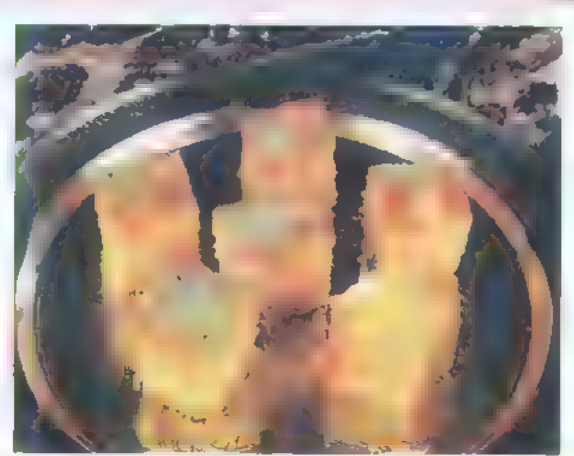
الصفوف

المقادير

4 ملاعق كبيرة من الطحين – 8 أكواب من طحين فرخة – 5 أكواب من الطحينة – 6 أكواب من السكر الناعم – 3 كوب من الزبد – 6 أكواب من الحليب – 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر – 2 ملعقة عقدة صفراء ويانسون ناعم – كوب من الصنوبر.

الطريقة

نمزج الطحين مع الفرخة والبيكنج بودر والعقدة الصفراء واليانسون .. نضيف للخليط السابق الزبدة ونفرك المزيج حتى نحصل على الفرك .. نذيب السكر في الحليب ونضيفه على الطحين ونخلط كل هذه المواد مع بعضها حتى تصبح العجينة متماسكة وطرية .. ندهن قعر وجوانب صينية مستكيرة الشكل بالطحينة .. نسكب العجين في الصينية ونضعها في فرن شديد الحرارة لمدة 30 دقيقة .. نخرجها بعد أن تنضج ونتركها لتبرد ثم تقطع نمعيب



معمول المد

المقادير

كوب من الزبد - 12 كوب من عجين المعمول - 6 أكواب من الجوز أو الفستق - 8 أكواب من الناطف - 2 كوب من الفستق المطحون.

الطريقة

ندهن قعر الصينية بالزبد .. توزع فيها نصف كمية العجين توزيعاً متساويا بنفس السمك .. نوزع باقي العجين على ورقة نايلون مستديرة قطرها يساوي قطر الصينية ونقلبها بمساعدة ورقة النايلون على الحشوة .. ندخل الصينية الفرن في درجة حرارة عالية ونتركها حتى يحمر سطحها وذلك لمدة 30 دقيقة .. نخرج الصينية بعد أن تنضج ثم نزين وجهها بالناطف والفستق المطحون.



الشعيبيات

المقادير

20 رقاقة من عجين البقلاوة - 6 أكواب من الجوز المطحون - 2 كجم من السكر الناعم - 6 أكواب من السمن المذاب - 6 أكواب من القطر

الطريقة

نفرد رقاقات اعجين بعضها فوق بعض بداخل صينية مدهونة بالزيت .. نقطع فيها مربعات او مثلثات حسب الرغبة .. نصنع الحشو وهو عبارة عن خليط من الجوز والسكر مع ماء الورد .. نضيف على كل جزء من الأجزاء السابق قطعها ملعقة من الحشو .. نغمر العجين بالسمن المذاب .. نضع الصينية في فرن عالي الحرارة لمدة 35 دقيقة أو حتى يتحول وجه الصينية للون الاحمر .. بعد نضج العجين تصفي الصينية من السمن ثم نضيف عليها العسل الساخن ونتركها تبرد قليلا .. ثم نزينها بالمربى والحوز أو بالكريز ويمكن أن نستبدل الحشو بالجوز بالقشدة المطبوخة



حلاوة الجبن

المقادير

2 كوب ونصف جبنة عكاوية مقطعة ـ كوب من طحين فرخة ـ 1/2 كوب قطر ـ 2كوب قشطة طازجة ـ 1/2 كوب زهر الليمون ـ 1/2 كوب فستق ناعم

الطريقة

نجهز الجبن كما جهزناه في الكنافة بالجبن وبعد ذلك نخفقها مع طحين الفرخة والعسل ونضعها في طنجرة على النار ونتابع التحريك حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .. نسكب العجينة على الطاولة بعد دهن سطحها بالعسل ونمدها جيداً بالشوبك ثم نضعها على على صدر فيصبح لدينا حلاوة الجبن جاهزة للتقديم .. تقدم مع العسل والقشطة الطازجة وتزين بزهر الليمون والفستق الناعم.





معمول اطد

المقادير

مقادير العجينة:

- ¼ ملعقة كبيرة من المحلب.
- ½ كيلو سميد خشن أصفر.
- ¾ كوب من السكر البودرة.
- ¼ كوب من الحليب البودرة.
- ½ ملعقة صغيرة من الكربونات.
- كوب ماء.
- ½ كيلو من الدقيق الفاخر أو السميد الناعم.
- ½ ملعقة كبيرة من الخميرة.
- 400 جرام من السمن.

مقادير الحشوة:

- ½ كيلو من الفستق أو الجوز أو اللوز.
- كوب واحد من السكر.
- ¼ كوب من ماء الورد لحشوة الفستق.
- ¼ كوب ماء الزهر لحشوة اللوز أو الجوز.
- ¾ الكوب من القطر الجامد.

الطريقة

تحضير العجينة:

- يخلط السميد والطحين الفاخر بعد النخل مع السمن والخميرة والمحلب والسكر والحليب.
- يضاف الماء إلى الخليط ويمزج جيداً حتى يصبح الخليط عجينة متماسكة.

- تترك العجينة بمفردها لمدة لا تقل عن 3 ساعات.

تحضير الحشوة:

- يهرس الفستق هرسا ناعماً أو الجوز أو اللوز حسب الرغبة، ويضاف إليه السكر وماء الورد.
- تعجن العجينة من جديد وتقسم إلى قسمين.
- يفرد القسم الأول من العجين في الصينية المعدة للفرن وتمسح جيداً براحة كف اليد.
- يرش الفستق فوق سطح العجينة في الصينية.
- يفرد باقي العجينة على ورق بلاستيك كبير ويقلب فوق الصينية.
- يقطع العجين بواسطة أداة خاصة بالتزيين.
- توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة 160° درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يصبح المعمول ذهبياً.
- أخرجي الصينية من الفرن، وعندما تبرد يقطع المعمول بشكل مربعات أو مثلثات حسب الرغبة.
- يرص في طبق التقديم بطريقة مزينة وبالهنا والصحة.

***



البرازق

مقادير

150جرام سمسم منقى.
100 جرام فستق حلبي مفروم.
ملعقة صغيرة خميرة.
نصف كيلو دقيق فاخر .
كوب سمنة.
كوب سكر بودرة.
قليل من الفانيلا
نصف كوب ماء

الطريقة

- ضعي الدقيق في أناء ثم يضاف إليه السكر والسمن ويمزج جيداً حتى تصبح العجينة لدنة.
- نقسم العجين إلى قطع صغيرة وتفرد كل قطعة براحة اليد حتى تصبح كالرغيف الصغير.
- تمسح قطعة العجين بالسمسم من جهة ومن جهة الأسفل بالفستق.
- ترص قطع البرازق في صينية الفرن متباعدة حتى لا يلتصقوا.
- توضع قطع البرازق في فرن متوسط الحرارة حوالي 10 دقائق.
- تسحب الصينية من الفرن وتترك حتى يبرد .
- ترص في طبق التقديم وبالهنا والصحة، وهذه الكمية تكفي عشرة أشخاص.

تمرية

المقادير

العجينة:- كوب من الماء، كوب من السكر البودرة، زيت للقلي، 4أكواب دقيق فاخر، كوب من الزيت النباتي ، قليل من الملح.

الحشوة:-

3 أكواب من الحليب، كوب ونصف من السميد.

الطريقة

تحضير العجينة:

- يعجن الدقيق في أناءٍ مع القليل من الملح.ويضاف إليه الماء تدريجياً ويعجن جيداً حتى تصبح العجينة متماسكة.
- تمسح اليدين بالزيت وتقسم العجينة إلى أقراص متساوية ومتوسطة الحجم، وتترك أقراص العجينة لمدة ساعتين حتى تخمر ويسهل مدها.

تحضير الحشوة:

- ضعي الحليب على النار ويضاف إليه السميد، ويمزج جيداً.
- يترك خليط الحليب مع السميد علي النار ويحرك باستمرار حتى يصبح المزيج جامداً ومتماسكا.
- ضعي المزيج في أناء مسطح ويترك جانباً حتى يبرد تماماً.
- يقطع المزيج بالسكين بشكل مربعات متساوية تحضيراً للحشوى.
- تمسح كل قطعة من العجينة بالزيت وتفرد باليدين، ثم ترق جيداً مع شدها من الأطراف حتى تصبح جاهزة للحشو وبشكل مربعات كبيرة.ويوضع في وسط كل مربع من العجين مربع حشوة الحليب وتطبق من الأطراف حتي تنتهي كلها.

- يحمى الزيت وتقلى حباب التمرية حتى تصبح ذهبية اللون ثم ترفع.
- ترص في طبق التقديم وترش بالسكر البودرة وتقدم ساخنة وبالهنا والشفا.

****

الحريرة

مقادير

– نصف كوب من الدقيق المنخول.
– ملعقتان طعام من الزبدة.
– كوبان من اللبن الساخن.
– ملعقتان طعام من ماء الزهر.

الطريقة

- يعجن الدقيق مع الزبدة في أناء ويحرك على نار خفيفة.
- يضاف اللبن الساخن إلى خليط الدقيق تدريجياً مع الاستمرار بالتحريك،ثم يضاف السكر إلى المزيج ويحرك من جديد حتى يغلي ويترك على النار حتى يتكثف ويصبح غليظ القوام.
- يضاف ماء الزهر إلى الحريرة.
- يوضع المزيج في أطباق صغيرة ويقدم ساخناً وبالهنا والصحة.

*****

كشك الفقراء

المقادير

- ½ كوب من الماء البارد.
- ½ ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة.
- ملعقة طعام سكر.
- ¼ كوب من ماء الزهر.
- فستق مقشور ومنقوع بالماء للزينة.
- 3 أكواب من اللبن الحليب المغلي .
- ½ كوب من اللوز المقشر والمفروم فرماً ناعماً.
- ¼ كوب من النشاء.

الطريقة

- يضاف اللوز على الحليب المغلي ويحرك بملعقة خشبية لمدة 30 دقيقه تقريباً.
- صعي النشاء إلى مزيج الحليب مع الاستمرار بالتحريك.
- عندما يصبح المزيج متماسكاً وجامداً يضاف إليه ماء الزهر [illegible]، يحرك 5 دقائق ويرفع عن النار.
- [illegible] في أطباق صغيرة للتقديم ويـزين بـاللوز [illegible] [illegible] و[illegible] ساخنا وباردا وبالهنا و الصحة.

*****

جوز الهند بالسميد

مقادير

- ملعقة طعام من حليب البودرة.
- ½ ملعقة صغيرة من الباكينج باودر.
- قطعة صغيرة من الخميرة.
- ¾ كوب من اللبن الزبادي.
- لوز أو صنوبرأو المكسرات المتاحة للزينة.
- ½ كيلو من العسل الساخن.
- ملعقتان طعام من الطحينة لدهن صينية الفرن.
- كوبان من السميد الأبيض.
- كوبان من جوز الهند.
- سكر حسب الرغبة.

الطريقة

- تخلط جميع المقادير في أناء مع بعضها جيداً ويتـرك الخلـيط مدة 20 دقيقة حتى ترتاح جيداً.
- تدهن الصينية بالطحينة ثم يرش فوقها حبات الصنوبر أو اللوز المقشر.
- يصب المزيج في الصينية ويدخل إلى فرن ساخن 200 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تخرج الصينية من الفرن ويصب فوقها القطر وهي ساخنة.
- عندما تبرد جيداً، تقسم إلى مربعات وتصف في طبق التقـديم وبالهنا والصحة .

*****



مفتقة

المقادير

- كيلو أرز مصري.
- 2 كيلو سكر.
- 200 جرام من الصنوبر.
- وكيلو طحينة.
- 10 أكواب ماء.
- كوب كركم .

الطريقة

- ينقى الأرز والصنوبر ويغسل وينقع في الماء لمدة نصف ساعة على الأقل.
- يغسل الأرز من ماء النقع ويوضع في وعاء، يضاف إليه الماء والكركم، ويوضع على نار قوية. وعندما يغلي يترك نصف ساعة على نار هادئة.
- بعد أن تبرد قليلاً ما بالوعاء تفتح ويضاف السكر والطحينة إلى مزيج الأرز ويحرك المزيج جيداً.
- ضعي الوعاء من جديد على النار قوية وتترك حتى يغلي المزيج من جديد. بعدها يغلق الوعاء ويترك على نار هادئة مدة ساعتين.
- يفتح الوعاء بعد أن تبرد ويبدأ بتحريك المزيج من جديد على نار متوسطة بملعقة خشبية مدة نصف ساعة على الأقل.
- عندما يطفو زيت الطحينة على سطح المزيج يرفع الوعاء على النار ويضاف إليها الصنوبر المغسول والمصفى.

الحلويات الليبية

- تصب المفتقة بأطباق التقديم ويمسح وجهها جيداً بالملعقة الخشبية وتترك حتى تبرد وتقدم، يزين وجه طبق المفتقة بالصنوبر المتبقي وتقدم باردة.

****

المبرومة

المقادير

- كيلو من عجينة الجلاش.
- سمن أو زيت نباتي للقلي.
- 5 أكواب من شربات السكر الجامد.

للحشوة:

- من الفستق المقشر أو اللوز أو المكسرات المتاحة.
- ملعقة صغيرة سكر بودرة أو ناعم.

الطريقة

- افردي قطعة العجين على طولها بطريقة، واخلطي المكسرات(اللوز مثلا) مع السكر الناعم في وعاء كبير.
- وزعي الفستق فوق العجين بواسطة كفي يديك على طول العجينة.
- امسكي طرف العجين بطريقة دقيقة وابدئي بلف العجين بالورب، ثم ابرمي العجينة حتى تلف جيداً. وعند الانتهاء من عملية اللف تترك العجينة المحشية مدة الساعة حتى تتماسك وتجف جيداً.
- يقدح السمن أو الزيت في مقلاة كبيرة بحيث يغطي السمن العجينة.



- ضعي القطع في المقلاه واتركيها تقلي جيداً لمدة 10 دقائق تقريبا حتى تصبح ذهبية اللون.
- ترفع المبرومة عن النار وتوضع جانباً حتى تصفى من السمن.
- ضعي المبرومة في وعاء كبير وصبي عليها القطر وانقعيها مدة نصف ساعة على الأقل.
- تقطع بواسطة سكين حادة إلى دوائر متساوية وترص بطبق التقديم بطريقه شيقه وتأكل باردة.

***

كنافة بالفستق

المقادير

- نصف كيلو من الفستق المنقى والمهروس.
- نصف كوب من الكنافة المفروكة.
- كوب من السكر.
- 100 جرام من اللوز المحمص أو المكسرات المبروشة.
- قليل من الفانيليا.
- نصف كوب من ماء الورد.
- نصف كيلو من القشدة.

الطريقة

- يمزج السكر وعجينة الكنافة في الوعاء جيداً حتى يتماسك الخليط.
- يضاف إليها الفستق والمكسرات والفانيليا وماء الورد وتخلط جيداً باليدين حتى تصبح متماسكة.

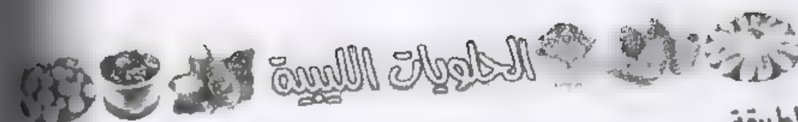
- تقسم عجينة المفروكة إلى جزئين: يمد الجزء الأول في صينيه الفرن ويملس جيداً، ثم توزع فوق العجينة القشدة بطريقة متساوية.
- يمد الجزء الثاني من عجينة المفروكة فوقها وتزين بالقشدة والمكسرات.
- توضع في فرن معتدل الحرارة حتي يحمر وجهها.
- تسحب من الفرن وتترك لتبرد ثم يصب عليها قليل من شربات السكر المعد سابقاً، وتقدم باردة وبالهنا والصحة، وهذه الكمية تكفي عشرة افراد.

****

قشطلية بعسل السكر

المقادير

- كوبان من الشراب السكر عند التقديم.
- مكسرات حسب الرغبة
- فستق ولوز وصنوبر مقشر ومنقوع بالماء البارد.
- 3 ملاعق شاي من ماء الزهر.
- كوب من حليب البودرة.
- 4 أكواب من الماء.
- نصف كوب من النشاء.
- ملعقة طعام من السكر.
- قليل من المستكة المطحونة.



الطريقة

- يذوب الحليب بكمية الماء ويضاف إليه النشا ثم السكر ويحرك المزيج، ثم يرفع المزيج في قدر على النار ويحرك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي.
- يخفف النار، يترك المزيج يغلي على نار هادئة ويحرك من وقت لآخر حتى يصبح المزيج لزجا وسميكاً، وتستمر عملية الطهي نصف ساعة، ثم تضاف المستكة المطحونة وماء الزهر ويحرك جيداً بضع دقائق ثم يرفع عن النار.
- يصب المزيج في أوعية صغيرة أو طبق كبير حسب الرغبة ويترك جانبا حتى يبرد قليلاً.وتوضع أطباق القشطلية في الثلاجة، وعند التقديم يصب فوقها شراب السكر الجامد وتزين بالفستق واللوز والصنوبر. وبالهنا والصحة.

****

أرز بلبن ببرتقال

المقادير

- نصف كوب من السكر.
- ربع كوب من النشاء.
- ملعقة شاي من المستكة الناعمة.
- ربع كوب من الأرز المصري المنقوع بالماء الساخن.
- 4 أكواب من الماء.
- ملعقتان طعام من ماء الزهر.
- كوب الحليب البودرة.
- نصف كوب من الفستق المهروس ناعماً.



إعداد البرتقال:

- أكواب من عصير البرتقال.
- نصف كوب من النشا
- كوب من السكر.

الطريقة

- يغسل الأرز ويصفى من الماء.ويذوب الحليب البودرة بكمية الماء، يضاف إليه الأرز ويوضع في وعاء على النار ويحرك بملعقة خشبية حتى يغلي جيدا.
- يخفف النار، ويترك المزيج نصف ساعة على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر حتى تنضج حبة الأرز.ثم يضاف السكر ويحرك جيداً حتى يذوب.
- يضاف النشاء ويترك المزيج حوالي نصف الساعة على نار هادئة ويحرك من وقت لآخر.ثم تضاف المستكة وماء الزهر وتترك تغلي أيص حوالي 5 دقائق.
- يرفع المزيج عن النار ويسكب بأطباق صغيرة ويترك ليبرد.

إعداد مزيج البرتقال:

- في وعاء يخلط عصير البرتقال والنشاء والسكر ويوضع الخليط في قدر على نار متوسطة الحرارة ويحرك جيدا حتى يغلي ويتماسك.
- يصب مزيج البرتقال فوق أطباق الحليب وتوضع الأطباق في الثلاجة،عند التقديم يزين بالفستق المبروش.

****

الملبن

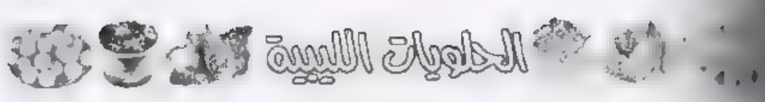
المقادير

- ملعقة شاي من ماء الزهر.
- كوبان من النشاء.
- ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 4 أكواب من الماء.
- ½ ملعقة شاي من المستكة المطحونة.
- 4 أكواب من السكر.
- ½ كيلو من الفستق أو الجوز أو البندق النيء.

الطريقة

- يذوب السكر في كوبين من الماء ويوضع في قدر على النار ويحرك المزيج. ويذوب النشاء في مقدار كوبين من الماء.
- يضاف مزيج النشاء والماء إلى السكر، يحرك جيداً ويترك ربع ساعة على النار ثم يضاف الكوبين الآخرين من السكر ويترك المزيج مدة ساعة ونصف حتى نار قوية.
- للتأكد من نضوج المزيج، يصب قليلاً منه على البلاط حتى يبرد سريعاً، إذا مغط المزيج يكون قد نضج.
- يضاف إلى مزيج النشاء والسكر ماء الزهر والفانيليا والمستكة المطحونة ويحرك الخليط ويرفع عن النار ليضاف إليه المكسرات كالفستق أو الجوز أو اللوز. ثم تدهن صينية بقليل من الزيت ويصب المزيج فوقها.
- يترك الملبن حتى يبرد جيداً ثم يقطع إلى أشكال مربعات أو دوائر ويقدم بارداً. وبالهنا والصحة.

****



سهرية

- كوب من الفاكهة المجففة: مشمش، خوخ ، تين...
- كوب من شراب الفريز المركز.
- مقدار من عجينة المعمول.
- نصف كيلو من القشدة الطازجة.
- نصف كوب من السكر.
- كوب من اللوز المحمص والمبروش.
- نصف كيلو من العسل الفاخر.

الطريقة

- تقطع الفاكهة المجففة الى قطع صغيرة وتضاف إلى شراب الفريز وتخلط جيداً.ثم يضاف خليط الفاكهة المجففة إلى عجينة المعمول وتعجن جيداً.
- تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتمد في قوالب التارت الصغيرة وتخبز في الفرن حوالي 10 دقائق حتى تحمر العجينة.
- تخرج قوالب العجين من الفرن وتترك حتى تبرد.
- تقلب قطع العجين، وتطوى إلى نصفين متساويين وتحشى بالقشدة الطازجة وتغمس باللوز المحمص.
- يسخن مقدار السكر في وعاء على نار هادئة حتى يصفر، ثم يضاف إليه العسل ويحرك جيداً حتى يمتزج السكر جيداً مع العسل.
- تمسح قطع السهرية بشراب العسل، وتصف في طبق التقديم وتقدم باردة. وبالهنا والصحة.

النوجا

المقادير

- كيلو من شراب السكر
- ربع كوب من الماء.
- 3 بياض بيض.
- قليل من الفانيليا.
- نصف كوب من السكر لخفق بياض البيض.
- نصف كيلو من الفستق أو اللوز.
- 4 أكواب من السكر.
- كوبان من اللوز المحمص والبندق.

الطريقة

- تخلط كمية السكر مع الماء وشراب السكر ويوضع على نار قوية ويحرك المزيج باستمرار حتى يغلي وتظهر الرغوة على سطحه.ثم يرفع من علي النار.
- يخفق بياض البيض مع السكر نصف الكوب في الخلاط الكهربائي حتى ينتفخ ويصبح سميكاً.ويصب مزيج بياض البيض فوق الشراب السكر المغلي ويخفق باليد جيداً حتى يتجانس.
- تضاف المكسرات إلى المزيج ويخلط الجميع في وعاء أكبر ثم يضاف الفانيليا مع الاستمرار بالخلط جيداً.
- عند الانتهاء، تدهن صينية بالزيت ويمد مزيج النوجا فيها ويترك جانباً حتى يبرد قليلاً أو يصبح فاتراً.
- تقطع النوجا إلى مربعات جميلة ومتساوية الشكل وتصف في طبق التقديم وتقدم باردة . وبالهنا والصحة.

المرقد

ـقادير

نصف كوب من الأرز منقى ومغسول.
كوب من السكر.
ملعقة طعام من ماء الزهر.
كوب من الماء.
قليل من برش قشر الليمون الحامض أو البرتقال.
ملعقتان طعام من دقيق الذرة.
3 لتر من الحليب السائل.

الطريقة

- يوضع الماء في وعاء على النار حتى يغلي ثم يضاف إليه دقيق الذرة والحليب والأرز، ويحرك المزيج بملعقة خشبية دون توقف حوالي نصف ساعة، ثم يضاف السكر مع الاستمرار بالتحريك.
- يصب ماء الزهر، ويرش برش الليمون أو الحامض فوق المزيج ويحرك ثم يرفع وعاء الحليب عن النار.
- يصب المزيج في طبق الفرن ويدخل إلى فرن ساخن حتى يحمر سطح الحليب.
- يخرج من الفرن ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في الثلاجة ويقدم بارداً. وبالهنا والصحة.

****

شعيرية بالحليب

المقادير

- ملعقتان كبيرتان من الزبيب الخالي من البذور.
- ملعقتان كبيرتان من شرائح اللوز المقشور.
- ملعقتان كبيرتان من الفستق المفروم ناعماً.
- 100 جرام من السكر.
- 50 جرام من الزبدة.
- 8 أكواب من الحليب الساخن.
- 100 جرام من الشعيرية المقطعة إلى قطع صغيرة.
- ربع ملعقة شاي من الهال الطازج المطحون.

الطريقة

- تقدح الزبدة في وعاء على نار خفيفة ثم تضاف إليها الشعيرية المقطعة وتحمر حتى تصبح ذهبية اللون.ثم يضاف الحليب إلى المزيج ويترك على نار قوية حتى يغلي. فتخفف النار ويضاف الهال المطحون والزبيب واللوز ويترك المزيج على النار مدة ربع ساعة مع التحريك. أخيراً يضاف السكر إلى المزيج ويترك 5 دقائق على النار ويحرك جيداً.
- تترك حلو الشعيرية في الوعاء حتى تفتر مع تحريكها لوقت لآخر بالملعقة الخشبية.
- تصب الشعيرية في أطباق عميقة وتزين بالفستق المفروم وتوضع في الثلاجة حتى تبرد جيداً ثم تقدم.

*****

السنبوسة

المقادير

1 شريحة من رقائق العجين
كوب من السكر.
زيت للقلي.
كوب من اللوز المفروم ناعماً.
3 ملاعق صغيرة من الهال المطحون.
3 ملاعق من ماء الورد المنقوع فيه بعض خيوط الزعفران.
- قليل من الدقيق أو النشاء المذوب في نصف كوب ماء.

الطريقة

- يخلط اللوز المفروم ناعماً مع السكر وماء الورد والهال ويحرك جيداً.
- تمسح رقائق العجين بالزيت وترتب كل ثلاث طبقات فوق بعضها ثم تقطع إلى مستطيلات .
- توضع قليل من الحشوة أي مقدار ملعقة صغيرة فوق قطع العجين المقطعة، وتلف كل قطعة على شكل مثلث ثم تمسح أطرافها بمزيج النشاء حتى تقفل جيداً.
- يقدح الزيت على نار قوية وتقلى فيه حبات السنبوسة حتى تحمر.
- ترفع السنبوسة من المقلاة وتوضع في مصفاة حتى تتخلص من الزيوت الزائد.
- ترص السنبوسة في طبق التقديم وتقدم باردة أو ساخنة حسب الرغبة . وبالهنا والصحة.

القطايف بالقشدة

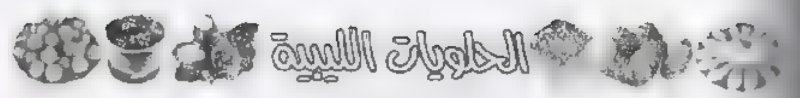
المقادير

- كيلو من القطايف الصغيرة الحجم سابقة التجهيز.
- نصف كيلو من القشدة.
- 4 أكواب من شربات السكر.
- كوب من مربى زهر الليمون.
- نصف كوب فستق مفروم.

الطريقة

- يوضع في وسط كل قطعة قطايف ملعقة من القشدة.
- تغلق قطعة القطايف ويضغط على أطرافها جيداً حتى تلتصق ويترك الطرف الأعلى مفتوحاً.
- مكان الفتحة تزين قطعة القطايف بالفستق ومربى زهر الليمون وترص في طبق التقديم.
- تقدم القطايف بالقشدة باردة ويصب عليها شربات السكر.

****



قطايف الجبنة

المقادير

- كيلو قطايف جاهز من الحجم الوسط.
- كوب من الزبدة أو الزيت النباتي.
- كيلو من الجبن التشيكي أو الجبن الخاص للحلوى.

مكونات شربات السكر.

- 2 كوب من السكر.
- كوب من الماء.
- ملعقة كبيرة ماء ورد.
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر.

الطريقة

- تقطع الجبن التشيكي إلى قطع رقيقة وتنقع في الماء البارد حوالي 3 إلى 5 ساعات مع تغيير الماء عدة مرات حتى تخلى جيداً من الملح وتصبح جاهزة للقطايف، ثم تصفى قطع الجبن وتوضع في مصفاة حوالي الساعة حتى تنشف جيداً من الماء، ثم تفرك باليدأو بالشوكة.
- تحشى أقراص القطايف بالجبنة وتطوى أطرافها مع الضغط عليها.
- يحضر شربات السكر بإضافة المقادير السابقة الذكر وترفع علي النار مع الاستمرار في التقليب حتي تصبح غليظة القوام، ترفع من علي النار وتترك لتبرد.
- يحمى الزيت أو الزبدة جيداً في المقلاة وتقلى قطع القطايف على نار قوية حتى تصبح ذهبية اللون.

- تترك القطايف حتي تبرد ثم يضاف اليها شربات السكر حتـى تشرب منه جيداً بعدها ترص في طبق التقديم وتقدم بارده.

****

دواليب الهوا

المقادير

- نصف كيلو من عجينة العثملية الجاهزة.
- نصف كوب من السمن البلدي أو الزبدة.
- نصف كيلو من القشدة الطازجة.
- كوب من العسل أو شربات السكر.
- قليل من حبات الفاكهة المجففة كالخوخ مثلاً.
- ربع كوب من الفستق المفروم فرماً ناعماً.

الطريقة

- توضع عجينة العثملية في قوالب التارت الصـغيرة (قطرهـا حوالي10سم) .
- ترص قوالب العثملية في صينية الفرن وتغمر بالسمن أو الزبدة وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة حتى يصبح لونها ذهبياً.
- تصفى دواليب الهوا من السمن أو الزبدة وتترك جانبـاً حتـى تبرد.
- تمد القشدة على كل دولاب من دواليب الهوا. ويغطى الدولاب من جديد بقطعة أخرى من الدواليب.
- ترص دواليب الهوا في طبق التقديم وتزين بقليل مـن القشـدة والفاكهة المجففة الخوخ مثلا. يصب فوقها شربات السـكر أو العسل وتزين بالفستق المفروم.

****



السميد بالجبن

المقادير

- كوب من السميد.
- نصف كوب من السمن البلدي .
- كوب ونصف من السكر.
- كوبان من الماء تقريباً.
- ملعقة ماء زهر، وملعقتان ماء ورد.
- نصف كيلو من قطع الجبن البيضاء الخاصة بـالحلوى أو جبنة الموزريلا.
- كوب من اللوز المقشر والمنقوع بالماء.
- كوب من الصنوبر.

الطريقة

- تقطع الجبنة البيضاء وتنقع في الماء لتحليتها جيداً من الملح، ثم توضع في مصفاة حتى تنشف من الماء.
- يذاب السكر بالماء ويغلى على نار قوية ثم يضاف إليـه مـاء الورد والزهر معاً. وأخيراً يرفع السكر عن النار.
- يحمر السميد بالسمنة حتى يصبح لونه غامقاً نوعاً ما.
- يضاف شربات السكر فوق السميد المحمر تـدريجياً ويحـرك على نار هادئة حتى تنتهي كمية الشربات ويخلـط جيـداً مـع السميد، مع الانتباه إلى السميد بحيث يكون قد فتح.
- يصب مزيج السميد الساخن فـوق الجـبن المحـلاة أو جبنـة الموزريلا حسب الرغبة، يحرك الخليط جيداً ويوضع في طبق التقديم.



- يزين باللوز والصنوبر المقلي ويقدم الطبق ساخناً وبالهنا والصحة.

***

الجلاش بالقشدة أو الجبنة

المقادير

- لفافة من الجلاش الجاهز.
- كوب من الحليب السائل.
- زيت نباتي للقلي.
- شربات سكر.

كيلو من القشدة أو كيلو من الجبن الخاص للحلويات مقطع ومحلى.

الطريقة

- يوضع الحليب في قدر على النار حتى يغلي.
- تطوى كل رقاقة واحدة من الكلاج إلى اثنين.
- تغمس الرقاقة في الحليب الساخن حتى تطرى.
- توضع ملعقة طعام أو أكثر من الحشوة في وسط الرقاقة.
- تطوى الرقاقة فوق الحشوة على شكل مستطيل وتثنى من جوانبها.
- تكرر العملية حتى تنتهي كمية الجلاش الموجود.
- ترص قطع الجلاش في صينية.
- يحمى الزيت على نار قوية وتقلى أقراص الجلاش .
- عندما تصبح قطع الجلاش ذهبية اللون ترفع من الزيت وتغمس في شربات السكر حتى تتشرب جيداً.وترص قطع الجلاش في طبق التقديم وتقدم ساخنة وبالهنا والصحة.

نمورة بجوز الهند

المقادير

- كوبان من السميد الخشن.
- كوب من السكر.
- نصف كوب من جوز الهند المفروم.
- قليل من الملح.
- قليل من الطحينة لدهن صينية الفرن.
- نصف كوب زبدة.
- نصف ملعقة صغيرة باكينج باودر.

ربع ملعقة صغيرة كربونات الصودا.

- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر.
- ربع كوب من اللوز المقشر أو الصنوبر للتزيين.

الطريقة

- يمزج السميد جيداً مع جوز الهند والملح والكربونات والباكينج باودر.
- تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وتضاف للسميد، وتفرك جيداً بالمزيج حتى تذوب الزبدة نهائياً.
- يضاف ماء الزهر والسكر إلى المزيج ويخلط جيداً، مع أضافة اللبن مع استمرار الخلط ويترك المزيج بمفرده لمدة نصف ساعة حتى يتشرب المزيج اللبن.
- تدهن صينية الفرن بالطحينة بواسطة فرشاة خاصة ويصب فيها المزيج. يملس جيداً بواسطة راحة كف اليد ويقطع إلى مربعات.



- تزين كل قطعة بحبات اللوز أو الصنوبر حسب الرغبة وتدخل الصينية إلى فرن معتدل الحرارة مدة نصف ساعة تقريباً.
- حتى تصبح النمورة ذهبية اللون، تخرج الصينية من الفرن ويصب عليها كوب الشربات وتترك حتى تبرد جيداً، وترص قطع النمورة في الطبق وتقدم باردة وبالهنا والصحة.

****

أرز بالقرفة والكراوية

المقادير

- كوبان من الأرز الناعم.
- 12 كوب من الماء.
- 4 أكواب من السكر.
- ملعقتان كبيرتان من الكراوية الناعمة.
- ملعقة كبيرة ونصف من القرفة الناعمة.

مكونات التزيين:

- كوب من جوز الهند المبشور الناعم.
- كوب من الجوز المنقوع بالماء والمفروم.
- ½ كوب من الصنوبر المنقوع بالماء.
- ½ كوب من الفستق الحلبي المقشر والمنقوع بالماء.
- ½ كوب من اللوز المقشر والمقسم إلى قطعتين والمنقوع بالماء.

الطريقة

- يخلط الأرز والسكر والكراوية والقرفة في الماء جيداً، ويوضع المزيج في أناء ويحرك جيداً على النار بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي المزيج.

- يرفع الخليط على نار خفيفة مدة 60 دقيقة، ثم ترفع من على النار وتترك لتبرد مع رفع غطاء الاناء.
- ضعي المزيج على النار من جديد وتحرك مدة ربع ساعة.
- يرفع الإناء عن النار ويصب المزيج في أطباق صغيرة وتترك جانبا حتى تبرد.

طريقة التزيين:

يرش على وجه الأطباق طبقة رقيقة من جوز الهند ثم يوضع فوقها الجوز المفروم واللوز والصنوبر والفستق ويقدم الأرز بارداً.

*****

أم علي

المقادير

- ½ كوب من الزبيب.
- ½ كوب من الجوز المقشر.
- ½ كوب من الصنوبر المنقوع.
- ½ كوب لوز المقشر.
- ½ كوب من الفستق الحلبي المقشر.
- 6 قطع من الرقاق المصري.
- 3 أكواب من الحليب.
- 120 جرام من الزبدة.
- كوب من السكر.

الطريقة

- تقطع الرقائق وتوضع في طبق البايركس Pyrex.
- تضاف الزبدة بعد تسخينها إلى الرقائق المقطعة وتخلط جيداً.
- تضاف جميع المكسرات والزبيب إلى المزيج.

- يغلي الحليب ويضاف إلى الخليط ويترك حتى تمتص الرقائق الحليب جيداً.
- توضع في فرن منخفض الحرارة حتي يحمر وجهه.
- يمكن تزيين الطبق بقليل من الفستق واللوز قبل وضعها في الفرن.
- تقدم ام علي ساخنة أو باردة حسب الرغبة وبالهنا والصحة .

****



تاج الملك

المقادير

- 5 أكواب من شربات السكر.
- ½ كيلو فستق.
- كيلو من عجينة البرمة أو كنافة المبرومة.
- كيلو من السمن البلدي.

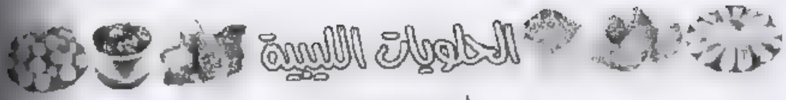
الطريقة

- تقطع عجينة البرمة إلى قطع طولية وبعرض 5 – 6 سنتم.
- تلف العجينة المقطعة حول قطعة خشبية أسطوانية لتأخذ شكل التاج أو عش العصفور.
- تسحب الخشبة من العجينة، وتصف العجينة في صينية وهكذا حتى تنتهي من كمية العجين.
- تترك قطع العجين في الصينية لليوم الثاني حتى تنشف جيداً.
- تقلى القطع في السمن حتى تصبح ذهبية اللون ثم توضع في مقدار كوبين من شربات السكر.
- تصفى قطع العجين من الشربات جيدا وتصف من جديد في صينية.

تحضير الحشوة بالفستق:

يغلى ما تبقى من كمية الشربات حتى يصبح جامداً وغليظاً بعض الشيء. يصب فوق وعاء الفستق، يخلط جيداً ثم تحشى كل قطعة العجين بمزيج الفستق، تصف وتقدم في طبق التقديم .

****



أكلات الكعك

كعك الشاي

المقادير:

- ½ كوب من الأمونيا.
- ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
- ½ كوب من اللبن أو عصير البرتقال.
- كوبين من الكمون.
- كوبين من الجلجلان.
- ذرة ملح.
- 2 كجم من الدقيق.
- ½ كجم سمسم.
- كجم من السكر.
- كوب كبير من الماء.
- ¼ كجم من السمن.
- علبة من الزيت النباتي الصغيرة.

طريقة التحضير:

• يوضع الماء والسكر على النار مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر مع ملاحظة عدم وصول الماء لدرجة الغليان.

• يضاف اللبن والماء والملح على السمن ويخلط هذا الخليط جيداً.ثم يضاف الكمون والسمسم.

• يضاف البيكنج بودر والأمونيا والدقيق ويعجن الخليط حتى يصير ناعما ومتجانسا يمكن فرده.



• تلف العجينة ثم تنفش وتقطع وتوضع في الفرن حتى يحمر وجهها فتكون بذلك قد نضجت.

****

طريقة ثانية لعمل الكعك

المقادير:

- كوب ونصف من السكر.
- 3 أكواب من الزيت.
- كوب ونصف من الماء.
- ملعقتين من الأمونيا.
- ذرة ملح.
- 1 كجم من الدقيق.

ملعقتين من البيكنج بودر.

½ كوب من السمسم.

طريقة التحضير:

• يوضع السكر في الماء على نار هادئة حتى يذوب ولا نترك الماء ليغلي.

• يضاف الزيت للسائل السابق ثم يعجن الدقيق والبيكنج بودر والكمون والسمسم ثم نصب السائل السابق على العجينة.

• تشكل الكعك باليد أو بالماكينة الخاصة بذلك.

• يرش السمسم على الكعك ثم يوضع في الفرن حتى ينضج.

****

طريقة ثالثة لعمل الكعك

المقادير:

- 5 أكواب من الدقيق.
- كوب كبير من الماء.
- 4 ملاعق كبيرة من البيكنج بودر.
- كجم من السكر.
- 4 ملاعق من الفانيليا.
- ½ كوب من الكمون.
- ملعقتين كبيرتين من الجلجلان.
- 3 أكواب من الزيت.
- 2 ملعقة كبيرة من الأمونيا.
- ¼ كجم من السمسم.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر في الماء على نار هادئة دون أن نترك الماء يغلي ويتم خلط الزيت معه.
- يضاف بعد ذلك الكمون والجلجلان والفانيليا والأمونيا.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة بواسطة المكينة الخاصة بذلك.
- توضع في الفرن حتى يحمر وجهها وتنضج.

***



الكعك المظفور المالح

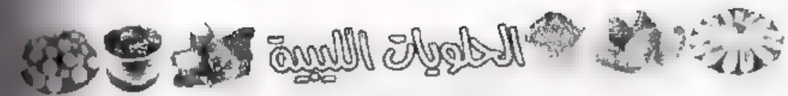
المقادير:

كوب كبير من الزيت.
كوب من ماء الورد.
كوبين من الزبد أو السمن.
2½ كجم من الدقيق.
ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
كوب كبير من الماء.
ملعقة صغيرة من الملح.
كوبين من الجلجلان أو الحليب.

طريقة التحضير:

- يدعك الزيت والزبد جيداً ثم يضاف الملح وماء الورد ويخلطان.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة على شكل مظفور.
- يدهن وجه الكعك باللبن الحليب.
- يرش على الوجه الكمون والجلجلان.
- يوضع في الفرن حتى ينضج ويصبح لونه أصفر الذهبي.

***



لقمة القاضي

المقادير:

- كوبين من الدقيق.
- ½ كوب من الماء الدافئ.
- ½ ملعقة من الخميرة بيرة.
- ½ ملعقة سكر وذرة ملح.
- ¼ كجم من البطاطا المسلوقة المهروسة.
- ¼ كجم من العسل.

طريقة التحضير:

- يعجن الدقيق والملح بالماء والسكر والخميرة.
- يتم وضع البطاطا المهروسة على العجين ونستمر في الخلط والتقليب حتى تصير العجينة سائلة.
- تترك العجينة حتى تتخمر.
- يتم تشكيل العجين على هيئة كرات ثم تقلى في الزيت المغلي حتي تحمر من جميع الجهات.
- تنتشل من الزيت وتترك في مصفاه لتصفي من الزيت ثم تغمس الكرات في شراب العسل ثم تصفى بعد ذلك وتوضع في الثلاجة حتى موعد التقديم.

طريقة تحضير العسل:

المقادير:

- ½ ليمونة.
- كوبين من الماء.
- 4 أكواب من السكر.
- ملعقة من القرفة.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر على النار مع الماء ويقلب جيداً حتى يذوب.
- يضاف بعد ذلك عصير الليمون وقشرة الليمونة حتى لا يتكسر العسل، ثم تضاف القرفة ويترك الخليط على النار لمدة 10 دقائق،، ثم يترك يبرد ويأكل بارداً.

***



المثلجات المختلفة

الأيس كريم

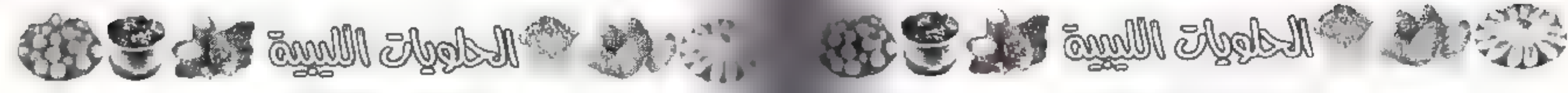
المقادير:

- 3 أكواب من اللبن الحليب.
- ½ كجم من السكر.
- 6 أكواب من الماء.
- 6 أكواب من النشا.
- كوب من الكاكاو.
- ½ كوب من نكهة الفانيليا.

طريقة التحضير:

- توضع ثلاث أكواب من الماء وتوضع على النار.
- نضيف النشا للماء مع التقليب المستمر حتى يصبح الخليط غليظ القوام ثم يترك حتى يبرد.
- يخلط باقي الماء مع اللبن الحليب والسكر ونكهة الفانيليا ويخفقوا جميعا في الخلاط.
- يضاف الخليط السابق للنشا غليظة القوام ويترك لفترة قصيرة دقيقة واحدة تقريبا.
- يقسيم الخليط قسمين.
- يضاف الكاكاو واللون للخليط.
- يوضع في فريزر الثلاجة على أقصى درجة تبريد ويرش عليه المكسرات.

***



أيس كريم مشكل

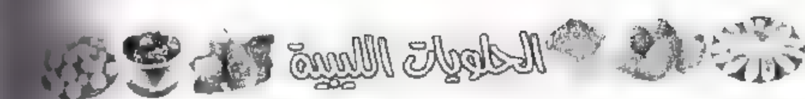
المقادير:

- كوب من الكريم شانتي المخفوق.
- ملعقتين من السكر.
- كوب من اللبن الحليب.
- ½ ملعقة من الفانيليا.
- ½ ملعقة من الكاكاو.
- كوب من الفراولة المطحونة في الخلاط بدون ماء.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر في ½ كوب من اللبن الحليب.
- يوضع باقي الحليب على ¼ كمية الكريم شانتي.
- يخفق المزيج السابق بهدوء ثم يضاف عليه الفراولة.
- يوضع في إناء به فتحة مثل قالب الكيك ثم يوضع في الثلاجة.
- نضيف المتبقي من الحليب إلى باقي الكريم شانتي مع الكاكاو.
- نقوم بخلطهم بهدوء.
- يوضع في الثلاجة لمدة 6 ساعات.

****



أيس كريم بالفراولة

المقادير:

- ½ كوب لبن.
- 2 كوب من الحليب المجمد.
- 4 بيضات.
- ½ كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- ½ كجم من الفراولة يتم نقعها في السكر.
- ملعقة كبيرة من الفانيليا.
- ½ كجم من القشدة.

طريقة التحضير:

- يفصل بياض البيض عن الصفار ويخفق البياض مع السكر جيداً بواسطة مضرب البيض.
- تخلط القشدة مع اللبن الحليب والحليب المجمد وصفار البيض والفانيليا وعصير الليمون في الخلاط إلى أن يتجانس الخليط.
- يضاف الخليط الأول للخليط الثاني مع التقليب في اتجاه واحد.
- يوضع في الفريزر حتى يتجمد.
- يقدم في أطباق صغيرة ويزين بالفراولة.

****

أيس كريم بالفانيليا

المقادير:

- 4 وريقات من الجيلاتين المنقوعة في الماء البارد.
- كوبين من السكر.
- 3أكواب من اللبن الحليب.
- كوبين من كريمة لبناني مخفوقة أو كريمة مجففة.
- ملعقتين من الفانيليا. ذرة ملح.
- صفار 4 بيضات.
- كوب من المكسرات المحمصة والمفرومة.

طريقة التحضير:

- يذاب السكر والملح في الماء الساخن.
- يضاف صفار البيض للخليط السابق.
- يرفع الخليط السابق على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يصبح لزج القوام وغليظ دون أن يصل لمرحلة الغليان.
- يذاب الجيلاتين في الماء الساخن على نار هادئة.
- يتم إضافته ساخنة للخليط الساخن مع إضافة الفانيليا.
- يترك الخليط حتى يبرد مع عدم ترك الجيلاتين يتجمد.
- تقلب الكريمة مع الخليط السابق تقليباً جيداً.
- يوضع الأيس كريم في قوالب صغيرة أو أطباق صغيرة تصلح لأن توضع في الفريزر ويترك ليتجمد.ويقدم في كاسات صغيرة ويجمل بالفواكه.

***



أكلات الكيك

خطوات يجب مراعاتها قبل عمل الكيك:

- يشعل الفرن أولا قبل البدء في عمل الكيك حتى يحمى.
- يطلى الطاجن الذي سيستخدم بالزيت أو بالزبد أو بالدقيق.
- يخفق البيض بإضافة القليل من الليمون أو الفانيليا.
- يوضع البكنج بودر مع الدقيق ويضربا معا بملعقة خشبية.

ملحوظات هامة:

- يجب أن يكون البيكنج بودر من النوع الجيد.
- الأواني المستخدمة دائما ما تكون جافة ونظيفة.
- يمكن استخدام كوب الزبادي الصغير الفارغ في معايرة المقادير.
- يراعى عدم فتح الفرن أثناء خبز الكيك وذلك قبل مرور 10 دقائق على الأقل.

***

الكيك البسيط

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- 2 كوب مليء بالسكر.
- 1 كوب من الزبد أو الزيت.
- 7 أو 8 بيضات.
- 2 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع الفانيليا والسكر باستعمال مضرب البيض ضرباً جيداً.
- يضاف الزبد أو الزيت على الخليط المضروب ثم يعاد الضرب مرة أخرى لمدة وجيزة.
- نضيف الدقيق والبيكنج بودر ويتم خلط الجميع خلطاً جيداً بالملعقة الخشبية.
- يصب كل الخليط السابق في طاجن معد مسبقا لذلك.
- يوضع الخليط داخل الفرن ليخبز لمدة 1\2 ساعة تقريبا ويراعى عدم فتح الفرن قبل 10 دقائق من بداية وضع الطاجن داخله.
- بعد أن ينضج الخليط ندعه ليبرد ثم يتم تقطيعه ويقدم حسب الطلب.

***

كيك الشيكولاته

كيفية إذابة الشيكولاتة:

أ- المقادير:

ـ ½ كجم أو كجم كامل من الشيكولاتة حسب الطلب.
ـ نحضر طاسة شاهي ذات حسب مقدار الشيكولاتة.
ـ ملعقة كبيرة من شمعة الحلويات ـ شمعة بروتين ـ.

ب – طريقة الإذابة:

- يوضع إناء به ماء على النار ليغلي.
- تقطع الشيكولاتة الخام إلى قطع إلى مربعات.
- يضاف الزيت وشمعة البروتين وذلك كله على نار هادئة.
- يتم التقليب باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى يتم ذوبان الشيكولاتة تماما.
- يتم وضع أي نوع من الحلويات ملبسا بها.
- توضع الشيكولاتة الذائبة في الثلاجة لمدة 7 دقائق.
- تخرج من الثلاجة بعد ذلك ولكن يجب أن يراعى درجة حرارة الجو فإذا كان في الصيف يفضل استمرار وضعها بالثلاجة.

مقادير كيك الشيكولاتة:

- 1كجم من الدقيق.
- ½ كجم لبن لحليب.
- ½ كجم من السكر.
- ¼ كوب بيكنج بودر.
- ¼ كجم كوب مليء بالزيت.

- ½ كوب كاكاو.
- ملعقة كبيرة فانيليا.
- 8 بيضات.

طريقة التحضير:

- يوضع كلا من اللبن الحليب والكاكاو والسكر والزيت في إناء ويوضع على النار حتى يغلي.ويترك الخليط بعد ذلك ليبرد تماما ويفضل وضعه في الثلاجة حوالي ساعة.
- يخرج الخليط من الثلاجة ثم يزين الكيك بالشيكولاتة.
- يخفق البيض والفانيليا معا بمضرب البيض.
- ويضاف البيض المخفوق على الخليط السابق.
- يضاف الدقيق والبيكنج بودر على الخليط.
- يوضع بالفرن ويترك لمدة ½ ساعة ثم يترك ليبرد بعد ذلك.
- يزين وجه الكيك باستعمال الشيكولاتة أو الجزء المتبقي من الخليط.

****

كيك الكراميل

كيفية صنع الكراميل:

أ- المقادير:

- 4 كوب من السكر.
- 4 كوب لبن.
- 3 كوب من الماء.
- 5 أو 6 بيضات.
- فنجان صغير مليء بالفانيليا.

ب - طريقة تحضير الكراميل:

1- يوضع كوبين من السكر في طاجن على النار ويترك حتى يصير لون السكر مائل للون البني ثم يترك بعد ذلك ليبرد.

2 - يوضع البيض مع كوبين السكر الباقيين وكوبين الحليب والماء والفانيليا ويتم ضربهما بواسطة مضرب البيض ضرباً جيداً ويفضل وضع الخليط بالكامل في الخلاط ويخلط لمدة 5 دقائق.

3- يتم وضع الخليط السابق على السكر البني.

مقادير كيك الكراميل:

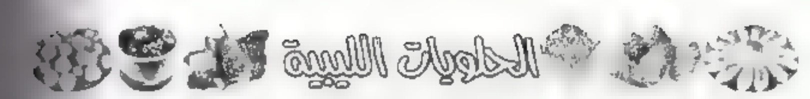
- 4 أكواب من الدقيق.
- 8 بيضات.
- كوب مليء بالماء.
- كوب مليء بالزيت.
- كوب مليء باللبن الحليب.
- ملعقتين كبيرتين من البيكنج بودر.
- كوب كبير مليء بالكاكاو.
- 2 كوب مليء بالسكر.

- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع عصير الليمون بواسطة مضرب البيض خفقا جيداً.
- يوضع السكر واللبن الحليب المذاب في الماء ويتم خلطها مع الزيت والكاكاو ويخلط هذا المزيج خلطاً جيداً حتى يتم الحصول على خليط متجانس.
- يوضع البيض والبيكنج بودر على الخليط.
- يخلط المزيج السابق جيداً.
- يصب الخليط في الطاجن الذي قمنا بتحضير الكراميل فيه مع مراعاة أن يكون الصب في منتصف الطاجن.
- يوضع بالفرن طاجن آخر به ماء يكون أكبر من الطاجن الموضوع به الكيك.
- يوضع طاجن الكيك في وسط طاجن الماء.
- يترك الطاجنين في الفرن لمدة لا تقل عن ½ ساعة.
- تخرج الكيك بعد التأكد من نضوجه.
- يترك الكيك بعد ذلك في الثلاجة حتى يبرد.

****



كيك البرتقال

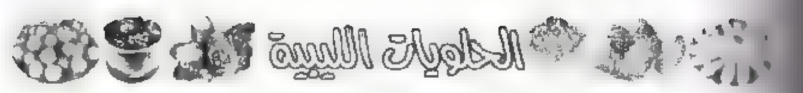
مقادير كيك البرتقال:

- 2 كوب عصير برتقال خالي من المواد الحافظة أو بـ إضافات.
- 1 كجم من الدقيق.
- ½ كوب من الزبد.
- 2 كوب من السكر.
- 8 بيضات.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر والفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر والفانيليا ضربا جيداً بمضرب البيض.
- يضاف الزيت باستمرار أثناء الضرب.
- يضاف عصير البرتقال إلى الخليط حتى يحدث تمازج بين كل أجزاء الخليط.
- يضاف كل من البيكنج بودر والدقيق وتخلط المحتويات في إناء واسع وعميق خلطا جيدا.
- يوضع الخليط في طاجن مناسب ويوضع في الفرن.
- يترك بالفرن لمدة ½ ساعة حتى ينضج تماما.
- يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد تماما ثم يقطع الكيك إلى مربعات حسب الطلب.

****



كيك الزبيب والمكسرات

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- 3 أو 4 بيضات.
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت.
- ملعقتين من الزبيب.
- 1 كوب كبير من السكر.
- 1 كوب مليء باللوز المقروش.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع عصير الليمون أو الفانيليا خفقاً جيداً بمضرب البيض.
- يضاف كل من الزيت والسكر ويعاد الخفق مرة أخرى.
- يوضع اللوز والمكسرات مع الزبيب على الخليط.
- يوضع البيكنج بودر والدقيق ويتم خلط المقادير جيداً.
- يسكب الخليط في طاجن واحد ويصسب في أطباق صغيرة الحجم كقوالب صغيرة.
- توضع القوالب الصغيرة في الفرن لمدة ¼ ساعة حتى تنضج.
- يتم تركها لتبرد وتوضع في الثلاجة بعد تقطيعها.

الكيك بالماء

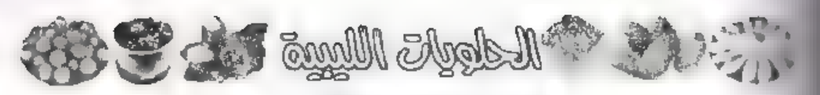
المقادير:

- ½ كوب من الماء.
- 2 ملعقة زيت نباتي.
- كوب ونصف من الدقيق.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ½ ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
- 3 ملاعق كبيرة من السكر.
- 3 بيضات.

طريقة التحضير:

- يوضع السكر والماء والزيت في إناء صغير ويرفع هذ الإناء على النار.
- يترك الإناء حتى تغلي محتوياته ثم يترك بعد ذلك ليبرد.
- يخفق البيض خفقاً جيداً مع عصير الليمون.
- يضاف البيض المضروب على الخليط وهو بارد.
- يضاف البيكنج بودر والدقيق ويتم خلطهما خلطاً جيداً.
- يوضع الخليط في طاجن ثم يوضع في الفرن.
- يترك حتى ينضج لمدة 1/3 ساعة.
- يخرج الطاجن من الفرن ويترك حتى يبرد ويتم تقطيعه.

****



كيك جوز الهند والزبيب

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق،10 بيضات.
- 1/3 كجم من السكر.
- 2 كوب من اللوز المقروش.
- ½ كوب من جوز الهند.
- ½ كوب من الزبيب.
- كوب ونصف من الزيت النباتي.
- ملعقتين من الفانيليا أو عصير الليمون.
- ملعقتين من البيكنج بودر.

ملعقتين صغيرتين من جوزة الطيب.

طريقة التحضير:

- يشعل الفرن على نار هادئة قبل البدء بالتحضير.
- يمسح الطاجن بالزيت أو الدقيق.
- يخفق البيض مع الليمون باستعمال مضرب البيض.
- يضاف السكر والزيت مع الخفق الجيد.
- يضاف جوز الهند والزبيب وجوزة الطيب والمكسرات.
- يضاف البيكنج بودر والدقيق وتخلط المقادير مع بعضها البعض خلطاً جيداً.
- يوضع الخليط في الطاجن ثم يوضع في الفرن لمدة ½ ساعة.
- بعد أن يتم النضج يخرج الكيك ويترك ليبرد.
- تقطع الكيك وتوضع في الفرن حتى يحمر وجهها.
- تترك حتى تبرد وتقدم حسب الطلب.

***

أكلات البسكويت

خطوات يجب مراعاتها قبل عمل البسكويت:.

- يتم خلط السوائل المستخدمة معاً خلطاً جيداً.
- غربلة الدقيق والبيكنج بودر جيداً.
- عجن عجينة البسكويت بحيث تكون لينة قليلا ثم يتم تركها.

يمكن استعمال الفانيليا أو عصير الليمون لأنه يتسبب في إزالة رائحة البيض.

- يشعل الفرن قبل البدء في خبز البسكويت بفترة لا تقل عن 10 دقائق.
- يترك البسكويت حتى يبرد تماما ثم تضاف الشيكولاته أو أي شيء يراد إضافته.

من الممكن استخدام كوب زبادي فارغ لمعايرة المقادير.

والآن إليك أشهي أصناف البسكويت.

****



بسكويت البرتقال

المقادير:.

- ½ كجم من الدقيق المنخول.
- 1 كوب كبير من السمن.
- قشرة برتقالة مبشورة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 2 ملعقة من كربونات النشادر.
- ½ كجم من السكر.
- كوب كبير من اللبن.

طريقة التحضير:

- يخلط البيض مع بشر البرتقال والسمن والسكر خلطاً جيداً.
- تضاف الفانيليا للخليط السابق.
- يذاب النشادر في اللبن ويتم إضافة المزيج للخليط السابق.
- يتم إضافة الدقيق المنخول للخليط مع التقليب حتى الحصول على عجين يابس.
- نقوم بفرد العجين وتقطيعه وتشكيله حسب الرغبة ويمكن أن يدهن البسكويت باللبن.
- ترفع درجة حرارة الفرن نسبياً ويوضع البسكويت في صاج مدهون بالزيت ثم نتركه حتى ينضج ونعرف ذلك حينما يحمر لون البسكويت.
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك حتى يبرد.

***

بسكويت الشيكولاتة

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق.
- بيضتان.
- ½ كجم سكر ناعم ـ بودرة ـ.
- صفار 4 بيضات.
- 2 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 3 أكواب من الزبد أو السمن.
- ½ كوب من مسحوق الشيكولاته.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- القليل من اللبن ويمكن الاستغناء عنه.
- يمكن استخدام المربى أو السكر الناعم للتزيين.

طريقة التحضير:

- يضاف السكر إلى الزبد أو السمن ونقوم بتقليبهما بالملعقة الخشبية حتى يصبح الخليط مثل الكريم.
- نقوم بضرب صفار البيض مع البيضتين والفانيليا بمضرب البيض.
- يضاف الخليط السابق للزبد والسكر مع ضربهم ضربا جيداً حتى يصلا إلى حالة التجانس التام.
- ينخل الدقيق مع مسحوق الشيكولاته والبيكنج بودر ويتم إضافتهم للخليط السابق.
- تعجن المقادير السابقة مع بعضها البعض مع إضافة القليل من اللبن بين الحين والآخر.

- يتم تشكيل العجينة على هيئة اسطوانات متوسطة الحجم وتلف كل اسطوانة بمفردها باستعمال ورقة الزبد وتوضع داخل الثلاجة فترة من الزمن تصل إلى 8 ساعات.
- بعد ذلك يقطع العجين بالسكين الحاد وتكون على شكل دوائر.
- نترك نصف الدوائر كما هي والنصف الآخر نقوم بعمل ثقب في الوسط.
- يوضع البسكويت في الفرن ليخبز ويصير ناضجا ثم يترك ليبرد تماما.
- توضع طبقة من المربى على البسكويت الذي لم يثقب من الوسط ثم تلصق في قطعة البسكويت التي قمنا بعمل ثقب فيها.
- يرش وجه البسكويت بالسكر البودرة رشاً خفيفاً.
- توضع على أطباق أو على مفارش أعدت خصيصاً لذلك الأمر.

***

بسكويت بالكريمة

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من الزبد أو السمن.
- ½ كجم من الكريمة.

طريقة التحضير:

- ينخل الدقيق ويضاف القليل من الملح إليه.
- يوضع الزبد أو السمن في الدقيق ويتم فركه جيداً باليد.
- نبدأ في عجن الدقيق بالكريمة حتى يبدأ العجين يلين بعد 6 أو 7 دقائق.
- تفرد طبقة رقيقة من العجين ثم يتم عمل ثقب في وسطها ويكون صغيرا جدا ويمكن استعمال شوكة صغيرة في هذه العملية.
- يتم تقطيع العجين إلى دوائر وتوضع في صينية أو صاج.
- يوضع الصاج في الفرن حتى ينضج.
- يخرج ليترك حتى يبرد ويقدم بعد ذلك.

***



بسكويت اليانسون

المقادير:

- ½ كجم من الدقيق.
- ½ كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من اليانسون المجفف.
- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت.
- ½ كوب من البيكنج بودر.
- ملعقة واحدة من الفانيليا أو عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.
- يوضع الخليط في سلطانية إناء عميق ويضاف اليانسون والسكر.
- نقوم بعمل ثقب في المنتصف.
- نقوم بحفق الفانيليا والزيت مع البيض.
- يصب البيض المضروب في وسط الخليط السابق وتحديداً في الثقب.
- يقلب الخليط جيداً حتى تتكون عجينة ناعمة ويابسة.
- يلت العجين على منضدة المطبخ حتى تصل العجينة لدرجة التجانس.
- تقطع العجينة إلى نصفين ويشكل كل نصف على شكل اسطوانة كبيرة.
- توضع كل قطعة في صينية صاج مدهونة بالزيت وتوضع داخل الفرن الحار لمدة 15 أو 18 دقيقة.

• تخرج الصواني من الفرن ثم تقطع الأسطوانة بسكين حاد إلى شرائح وتوضع الشرائح في الفرن على نار هادئة وتترك حتى تحمر احمراراً خفيفاً.

***



بسكويت عين اليمامة

المقادير:

- 1كجم من الدقيق.
- كوب كبير من الزبد أو السمن.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- ملعقة كبيرة فانيليا.
- ملعقة كبيرة من الكاكاو.
- ملعقة كبيرة من نكهة الشيكولاتة.
- ½ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- مقدار من الشيكولاتة حسب العجينة.

طريقة التحضير:

• يخفق الزبد أو السمن مع نكهة الشيكولاتة والكاكاو ويتم خلطهما معا.
• يضاف الدقيق والبيكنج بودر حتى تصير العجينة يابسة.
• يتم تشكيل العجينة على شكل مربعات أو دوائر حسب الطلب.
• يوضع قليل من الشيكولاتة بين كل قطعتين.
• يتم غمس كل من القطعتين المرتبطتين معا بالشيكولاتة في سائل الشيكولاتة.
• يتم وضع قطع العجين في صاج أو صينية مدهونة بالزيت وتوضع في الفرن الحار لمدة 6 دقائق.
• بعد أن يصبح لونها أصفر تكون قد نضجت وتخرج من الفرن.
• تترك حتى تبرد ثم تقدم في الأطباق.

بسكويت القهوة

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق.
- ½ كوب من الزبد.
- ¾ كوب من السكر الناعم.
- ¾ كوب من الزيت.
- ملعقة كبيرة من الكاكاو ومن البن المطحون.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
- 1/3 كوب من النشا.
- ¾ كوب من اللوز.
- ملعقة ونصف من اللبن الحليب.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخلط الزبد والزيت والسكر.
- يوضع البيض والليمون وقشر الليمون والحليب والكاكاو والقهوة ويتم عجنهم بالدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- تشكل العجينة على شكل مربعات أو أصابع أو أي شكل حسب الرغبة.
- توضع في الفرن لتنضج.
- وبعد أن تنضج تخرج من الفرن وتترك لتبرد.
- يوضع البسكويت في الثلاجة حتى يتجمد ويقدم بارداً.

****



بسكويت عيد الميلاد

المقادير:

- 1 كجم من الدقيق المنخول.
- كوب مليء بالسمن.
- كوب ونصف من العسل الأبيض أو الأسود.
- 2/3 كوب سكر.
- ملعقة ونصف من بيكربونات الصوديوم.
- 2/3 ملعقة من البيكنج بودر.
- ½ ملعقة من القرفة.
- ½ كوب جنزبيل ناعم.
- ملعقة كبيرة القرنفل الناعم.
- 2 بيضة.

طريقة التحضير:

- يضاف العسل للسمن مع السكر والبيض ويتم خلطه خلطاً جيداً بواسطة ملعقة خشبية حتى يحدث التجانس التام ويمكن استخدام الخلاط.
- يتم نخل القرفة والجنزبيل والقرنفل وبيكربونات الصوديوم والدقيق والبيكنج بودر مع بعضهم ويخلطا معا خلطا جيدا.
- تضاف تلك المقادير إلى الخليط السابق لها وتعجن معا حتى نحصل على عجينة لينة نوعا ما.
- يتم تركها في الإناء وتغطى جيداً بغطاء محكم.
- يتم وضعها في الثلاجة حتى تتجمد وتصير متماسكة.
- تقطع العجينة بعد ذلك إلى ثلاث أجزاء.

- يفرد الجزء الأول على منضدة المطبخ ويـرش رشـاً خفيفاً بواسطة الدقيق.
- تقطع قطعة العجينة إلى مربعات وترص فـي صـاج مدهون بالزيت متباعده عن بعضها.
- نقوم بعمل نفس الخطوات السابقة لباقي العجينة.
- توضع الصيجان في فرن درجة حرارته مرتفعة وتترك لمدة 10 دقائق حتى يحمر وجهها وتكون حينئذ قد نضجت.
- تترك الصيجان حتى تبرد.
- يمكن تجميل البسكويت بأي حلوى مثل الكريمة الملكيـة ويتم رشها بسكر ملون إن وجد أو قطع من الكريز.

طريقة عمل الكريمة الملكية:

المقادير:

- كوب كبير من السكر الناعم.
- بياض بيضة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- يخفق بياض البيضة مع اضافة السكر بمضرب البيض.
- يضاف عصير الليمون بشكل تدريجي مع الفانيليا مـع الاستمرار في الخلط حتى تصير ناعمة وملساء.

***



بسكويت الكاكاو

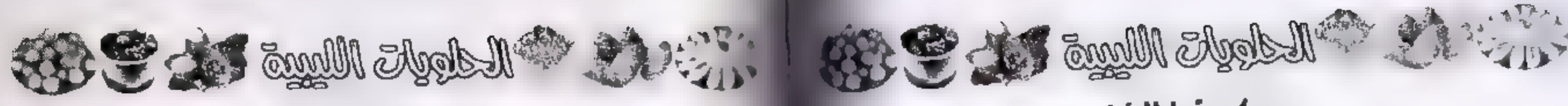
المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- ½ ملعقة من السمن السائح.
- ½ كوب من الكاكاو.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ½ كوب من الزبد.
- ½ كوب من اللوز المقشر أو الجوز.
- ملعقة ونصف من اللبن الحليب.
- ملعقة كبيرة من النشا.
- ½ ملعقة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يضاف السمن إلى السكر والزبد ويتم ضـربهما معـا ضربا جيداً.
- يضاف السكر والفانيليـا والكاكـاو والحليـب للخلـيط السابق.
- يتم عجن الخليط بالدقيق والنشا والبيكنج بـودر عجنـا جيداً.
- تشكل العجينة على شـكل مكعبـات ويغمـس طـرف البسكويت في الكاكاو.
- يوضع الجوز أو اللوز في الوسط.

****



بسكويت المارنج

المقادير:

- كوب من الزبد أو السمن.
- 2 ملعقة من السكر الناعم.
- كوبين ونصف من الدقيق.
- ½ ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ½ ملعقة من الفانيليا.

بيضة مخفوقه.

طريقة التحضير:

- يدعك كل من السكر والزبد جيداً.
- تضاف البيضة والفانيليا إلى السكر والزبد ويتم خلطهم جيداً.
- يعجن الدقيق مع البيكنج بودر ثم يترك قليلا.

تحضير الحشو:

المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- 1 كوب من جوز الهند.
- بياض 5 بيضات.
- ملعقة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يخفق بياض البيض والفانيليا لمدة ¼ ساعة.
- نقوم باضافة السكر بالتدريج مع الإستمرار في الخفق.
- يتم أخذ مقدار من العجينة في حجم الكرة الصغيرة ثم نقوم بوضع ملعقة صغيرة من الحشو داخلها.

- نقوم بلف العجين بعد ذلك حسب الرغبة.
- يوضع البسكويت في الفرن ليخبز.
- يخرج من الفرن ويترك ليبرد ويمكن غمسه في الشيكولاته ويقدم بعد ذلك.

***

بسكويت بالبندق

المقادير:

- 6 أكواب من الدقيق.
- كوب من السكر الناعم مع كوب مليء بالزيت.
- مقدار مناسب من الفور مسيل.
- 2 كوب من البندق مع كوب من السمن.
- 2\1 كوب من النشا.
- بيضتان.مع 2\1 ملعقة صغيرة من الفانيليا.

طريقة التحضير:

- يمزج السكر في الزيت أو السمن.
- يخفق البيض جيداً مع الفانيليا بواسطة مضرب البيض.
- يضاف النشا ويعجن الدقيق والبيكنج بودر حتى تصبح العجينة ناعمة وذلك بعد إضافة السكر والسمن والنشا.
- تقطع العجينة ونقوم بلف كل قطعة وفي وسطها حبة بندق.
- توضع القطع في صاج مدهون الزيت في الفرن لمدة 3\1 ساعة ويمكن التأكد من تضوج البسكويت بفتح الفرن كل 10 دقائق.
- بعد أن تنضج نخرج الصاج ونتركه كي يبرد.
- يتم تغطية كل قطعة بسكويت بالشيكولاته.
- ترص قطع البسكويت في طبق بطريقة جمالية وترش عليها الفورماسيل.

****

الـزلابيـا



المقادير

5 كوب من الطحين ـ 3 كوب لبن ـ ملعقة خميرة ـ 6 كوب من العسل ـ 6 اكواب من زيت القلي.

الطريقة

نمزج الطحين مع الخميرة ونضيف إليه اللبن ونعجن حتى تصبح العجينة متماسكة ومتماثلة . نغطي العجينة ونتركها حتى تختمر ويكبر حجمها وذلك لمدة ساعة ونصف . نبدأ بتشكيل العجينة على شكل كريات صغيرة توضع في الزيت لتقلى .. نصفيها بعد ذلك من الزيت ونضعها في العسل .. تقدم بعد ذلك ساخنة أو باردة





قمح العيد

المقادير

4 أكواب من القمح المجروش والمغسول جيدا ـ كوب من السكر الناعم ـ 1/2 كوب من ماء الورد ـ ملعقتين من القرفة ـ ملعقتين من اليانسون ـ كوب ونصف من الزبيب.

الطريقة

نضع القمح في إناء به ماء ونتركه ليغلي على نار عالية لمدة 30 دقيقة .. نصفي القمح بعد أن ينضج ونضيف إليه كوبين من ماء السلق بعد إذابة السكر فيها ونضيف اليانسون والقرفة والزبيب .. نقلب المواد على النار لبضع دقائق ثم نضيف ماء الورد ونطفئ النار .. يقدم القمح ساخنا.



المهلبية

المقادير

8 أكواب من الحليب ـ 3 أكواب من السكر الناعم ـ كوب من أرز البودرة ـ 2 كوب من ماء الورد ـ 1/2 مستكة مطحونة ـ 3 ملعقة من الفستق الناعم ـ 1/2 كوب من اللوز المسلوق المقشر.

الطريقة

نضع نصف كمية الحليب على النار ونتركه حتى يغلي ونذوب الأرز المطحون في ما تبقى من الحليب البارد ونضيفه مع السكر للحليب الذي يغلي على النار .. نقلب المزيج جيداً ونضيف إليه ماء الورد والمستكة المطحونة ونستمر في التقليب لمدة دقائق على نار متوسطة يوزع المزيج في كاسات أو في جاط كبير .. يزين سطح المهلبية بالفستق الناعم واللوز المسلوق والمقشر وزهر الليمون



المعكرون

المقادير

5 أكواب طحين ـ 5 أكواب عسل ـ 2 كوب من طحين الفرخة ـ 2 كوب من الماء ـ 6 أكواب من الزيت ـ 4 ملاعق كبيرة من السكر ـ 3 ملاعق من اليانسون ـ ملعقة ونصف محلب ناعم ـ معلقة ونصف خميرة.

الطريقة

يخلط الطحين العادي مع طحين الفرخة والخميرة ويضاف كوبان من الزيت ويخلطان معاً حتى نحصل على الفرك .. نضيف السكر ثم اليانسون والمحلب ثم الماء ونعجن الخليط حتى تصبح العجينة متماسكة .. نترك العجين يرتاح لمدة ساعة .. نقسمها لكريات صغيرة نبططها على شكل أصابع .. نضع الأصابع على الجانب الخشن من المبشرة ونضغط عليها من أسفل حيث تلف بعضها على بعض [illegible] على [illegible] [illegible] على الأصابع [illegible] بعد ذلك [illegible] من الزيت [illegible] في العسل [illegible]



الغريبة

المقادير

5 اكواب طحين ـ 3 كوب زبد أو سمن ـ 3 كوب سكر بودرة ـ كوب من الفستق المبشور.

الطريقة

يخفق السكر مع الزبدة أو السمنة حتى يذوب ونحصل على خليط أبيض اللون .. نضيف الطحين ويعجنان معاً حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .. تستطيع أن نصنع العجين على هيئة دوائر أو مربعات حسب الطلب .. ويمكن حشوها بالجوز والتمر ونضع حبة الصنوبر أو الزبيب في المنتصف .. توضع في صينية ثم تدخل الفرن لمدة 15 دقيقة.



الخشاف

المقادير

3 عيدان قرفة ـ 4 أكواب قمر الدين ـ 2 كوب من كل من المشمش والخوخ المجفف والسكر الناعم ـ 1 كوب من الزبيب والصنوبر ـ 7 أكواب من الماء ـ 3 ملاعق ماء الورد.

الطريقة

ينقع قمر الدين في نصف كمية الماء طوال الليل في البراد ونفعل نفس الشيء بالخوخ والمشمش والزبيب .. في اليوم الثاني نضع مزيج قمر الدين في إناء على النار ونبدأ بالتقليب بملعقة خشبية حتى يذوب القمر الدين .. تصفى الفاكهة المجففة من الماء الذي نقعت فيه ونضيف الماء لقمر الدين على النار .. عندما يبدأ الخليط في الذوبان نضيف إليه القرفة والسكر .. نضيف الفاكهة المجففة والصنوبر ونتركها تغلي حتى ينخفض مستوى السائل قليلا .. إذا أردنا الحصول على مزيج أكثر تماسكا يمكن أن نذيب كوب من النشا في الماء ونضيفه للخليط السابق .. يقدم الخشاف باردا أو ساخنا.



الكرابيج

المقادير

4 أكواب سميد ـ 2 كوب طحين فرخة ـ 3 أكواب زبد أو سمن ـ 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم ـ 3 كوب ماء الورد ـ 4 أكواب حشو الجوز ـ 4 أكواب عسل ـ 300 جم شلش حلاوة ـ 5 أكواب ماء.

الطريقة

يخلط السميد مع الطحين ونضيف إليه الزبدة السائلة ونمزجهما مع بعضهما البعض حتى نحصل على الفرك .. نضيف السكر الناعم وماء الورد ونخلطهم جيداً حتى نحصل على عجين متماسك وطري .. نضعها على الطاولة الخشبية ونغلفها بقطعة قماش ونتركها لمدة ساعة .. قبل هذا نكون قد نقعنا شلش الحلاوة في الماء وذلك في اليوم السابق .. نضع ماء الانقع في طنجرة على النار حتى يغلي جيداً ثم نتركه ليبرد .. نضعه بعد ذلك في وعاء عميق ويخفق بالشريط خفقاً سريعاً حتى يبيض ويكبر حجمه .. تقطع العجينة لكريات صغيرة ونحشيها مثلما فعلنا مع المعمول ونشكلها على هيئة أصابع صغيرة .. نصفها في صينية ونضعها في فرن شديد الحرارة حتى يحمر وجهها وذلك لمدة 10 دقائق .. تقدم الكرابيج بعد ذلك وقد صفت حول الناطف.





النـمـورة

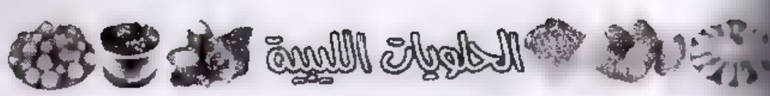
المقادير

6 اكواب سميد ـ 2 كوب طحين فرخة ـ 2 كوب لوز مسلوق ـ 3 كوب زبدة ـ 3 كوب سمنة ـ 5 كوب سكر ناعم ـ 3 كوب ماء او لبن ـ ملعقتان ونصف من البكنج بودر ـ 3 ملاعق طحينة ـ 4 كوب من العسل.

الطريقة

يخلط السميد مع الطحين والبكنج بودر والزبدة السائلة .. يذاب السكر في الماء ونضيفه للمزيج السابق ونخلطهما حتى نحصل على عجين متماسكة وطرية .. نصب العجين في صينية مدهونة قعرها بالزيت ونزين سطحها باللوز المسلوق او المقشر .. نضع العجين في فرن شديد الحرارة ونترك فيه لمدة 30 دقيقة او 45 دقيقة وبعد ان تنضج نرش سطحها بالعسل .. تقطع بعد ذلك لمكعبات وتقدم.





طريقة عمل الكريمات

...د أنواع كثيرة من الكريمات التي تستعمل في تجميل التورتات ...لجاتوه والكريمات ونذكر منها:

كريمة الشيكولاتة اللامعة

...ستخدم هذه الكريمة لتغطية الإكلير والسبلية بالشيكولاته والكعك الإسفنجي والجاتوه.

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من الشيكولاته غير المحلاة.
- ملعقة كبيرة من الماء الساخن.
- ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ½ ملعقة صغيرة من الزبد.
- ½ كوب من السكر الناعم، وذرة ملح.

طريقة التحضير:

- تسيح الشيكولاتة مع الزبد على حمام مائي.
- يضاف عليه السكر الناعم بصورة تدريجية مع الماء الساخن مع القيام بالتقليب المستمر باستعمال المعلقة الخشبية وذلك حتى تصبح الكريمة ناعمة وملساء وبعد ذلك يمكن صبها.
- إذا لم تصبح الكريمة ناعمة بعد نقوم بإضافة قطرات من الماء الساخن وتوضع على حمام مائي مع التقليب الجيد.
- تضاف الفانيليا وذرة الملح مع التقليب المستمر.
- تترك الكريمة حتى تصبح دافئة ثم نقوم بصبها على الجاتوه أو التورته لتغطي الوجه والجوانب.

المارنج اللين

المقادير:

- بياض بيضتين مخفوقتين جيداً.
- كوب مليء بالسكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون.
- ذرة ملح.

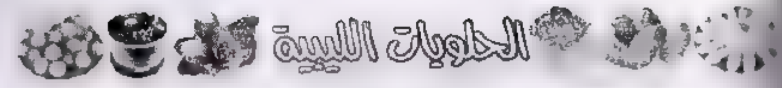
طريقة التحضير:

• يضاف عصير الليمون إلى بياض البيض المخفوق ويستمر الضرب بمضرب البيض.

• تضاف الفانيليا والملح ويخفق الخليط جيداً.

• يستعمل لتغطية الجاتوه أو يوضع في الفرن حتى يحمر تحميراً دقيقاً ويقدم ساخناً.

****



كريمة الماء

تستخدم هذه الكريمة لتغطية الكعك أو الكتابة على الجاتوهات أو تورته.

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من السكر الناعم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.

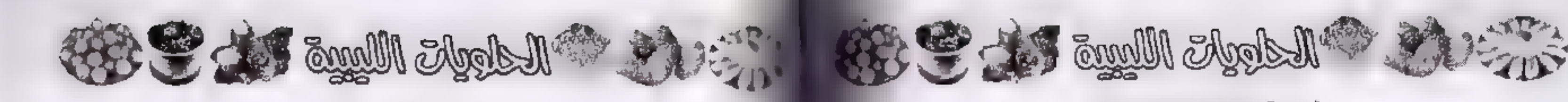
طريقة التحضير:

• يضاف الماء الساخن للسكر بصورة تدريجية ويخلط هذا الخليط خلطا جيداً حتى يصبح لونه أبيض وناعم تماما.

• تضاف الفانيليا وتقلب جيدا وتستعمل مباشرة قبل أن تجف.

• إذا كانت الكريمة خفيفة يمكن أن يضاف إليها السكر حتى نحصل على القوام المطلوب.

****



كريمة الماء بالشيكولاته

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من الشيكولاته غير المحلاة.
- 2 ملعقة كبيرة من الكاكاو.
- 2 ملعقة لبن حليب.
- 2 كوب من السكر الناعم.
- ملعقة من الزبد.

طريقة التحضير:

- تذاب الشيكولاته في الكاكاو أو اللبن في الماء الساخن.
- يتم إضافة السكر الناعم مع التقليب المستمر حتى تصبح الكريمة ملساء ناعمة.
- قد يحدث في بعض الأحيان أن تصبح الكريمة مشـــققة وحينها يمكن أن نضيف ملعقة من الزبد السائح.

***

كريمة البرتقال بالماء

يمكن استبدال الماء الساخن بعصير البرتقال وكذلك يمكن الاســـتغناء عن الفانيليا ويتم تلوين الجاتوه أو التورته باستعمال لون برتقالي.

****

الكريمة الملكية

المقادير:

– 2 كوب من السكر البودرة.
– ملعقة كبيرة من الفانيليا.
– بياض بيضتان.
– ½ ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

• يخفق صفار البيض ويضاف إليه السكر في إناء صغير
• يضاف عصير الليمون بشكل تدريجي ثم تضاف الفان
مع استمرار التقليب حتى تصبح الكريمة ناعمة وملس
ويمكن بغد ذلك تلوينها.

***

تورتة الكريسماس

المقادير:

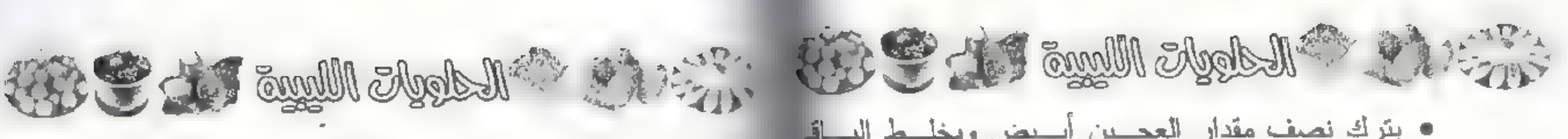
– كوب ونصف من الدقيق.
– ¾ ملعقة من عصير الليمون.
– 5 بيضات.
– كوب كبير من السكر الناعم.
– ¾ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.

طريقة التحضير:

• يوضع البيض في إناء ويضاف عليه عصير الليمون أو الفانيليا ويخفق الخليط جيداً بمضرب البيض.
• يتم إضافة السكر مع التقليب المستمر.
• ينخل الدقيق ثم يضاف البيكنج بودر ويضافا للخليط السابق.
• يعاد ضرب الخليط مرة أخرى بواسطة ملعقة خشبية.
• يوضع الخليط في طاجن ويوضع داخل الفرن متوسط الحرارة لمدة 25 دقيقة.
• نكون بهذا قد جهزنا كيكة التورته.

تحضير الحشو:

• يكون غالبا كريم شانتي + ماء مثلج أو يمكن إحضار حليب مثلج مضاف إليه كاكاو أو أي لون آخر مناسب ومن السهل تحضير هذا الحشو كالآتي:.
• تضاف الكريمة للماء أو الحليب باستعمال مضرب البيض وذلك لمدة 4 دقائق.



- يترك نصف مقدار العجين أبيض ويخلط الباقي بالكاكاو .

وهناك مقادير أخرى تستخدم للتجميل مثل:.

استعمال كوب من الشيكولاته المبشورة ويمكن استبدالها بجوز الهند أو المكسرات.

- يمكن استخدام الكريز أو أي نوع آخر من الفواكه.
- يمكن استخدام الكستردة أو المربى.
- عصير فواكه أو عسل أبيض مجفف.

****

طرق تجميل التورته

***

- تقسم كيكة التورتة إلى قسمين أو ثلاثة.
- تسقى الطبقة الأولى بعصير فواكه أو عسل.
- توضع هذه الطبقة على ورقة كرتون تكون بحجم الطاجن تقريباً.
- توضع طبقة من الكستردة أو المربى وعليها القليل من المكسرات.
- توضع الطبقة الثالثة عليها ويمكن ضغطها ضغطاً بسيطاً بواسطة اليد.
- تسقي بالقليل من العسل أو العصير.
- توضع طبقة من الكريمة أو الكستردة ويضاف عليها القليل من الفواكه.
- توضع نصف الكيكة الأخرى ويتم الضغط عليها بالتساوي باليد.
- تزين الكيكة من أعلى بالكريمة.
- تترك من الجوانب وتملئ بالكريمة ثم تزين الجوانب بالمكسرات أو الشيكولاته يدوياً.



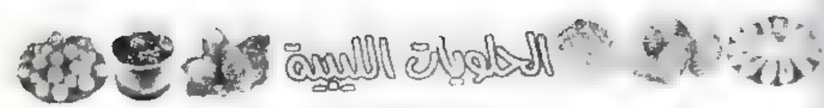
• يمكن استعمال القمع في [illegible] مثـل الوردات و الدوائر.

• يوضع الكريز في هذه [illegible] ستعمال أي نوع من الفاكهة ويتم التحـ[illegible] ـع فـي الثلاجة.

يمكن الحصول على أشكال مختلفة من [illegible] الأتي:.

- توضع الشيكولاته المذابة في إناء اسطوانى.
يسوى السطح باستخدام [illegible]
- توضع في الثلاجة قليلا ويراعى الا تترك حتى تتجمد.
- يتم تقطيعها بالشكل المطلوب أو يمكن أن تلـف علـى شكل اسطوانة.
- يتم إعادة الشيكولاته للثلاجة [illegible] الأشكال بدقة

***



تورتة التفاح

المقادير:

- ¼ كجم من الزبد أو السمن.
- ¼ كجم من السكر.
- صفار 6 بيضات.
- 2 ليمونة منزوعتا القشرة.
- ½ كجم من الدقيق.
- 2 كجم تفاح.

طريقة التحضير:

• يخفق البيض خفقا جيدا بخلط السـكر بالزبـد وبشـر الليمون ويتم خلطهما جيدا.
• يضاف الدقيق للخليط مع التقليب المستمر.
• تضاف الخميرة وصفار البيض.
• يوضع نصف الخليط في قالب الكيك.
• يغطى القالب بمكعبات التفاح المبشور بمعـدل نصـف الكمية.
• يوضع النصف الاخر المتبقي من العجينة ثـم يضـاف إليها التفاح.
• يمكن تجميل الكيك بواسطة اللوز المقشور.
• تترك العجينة في فرن لتنضج لمدة 35 دقيقة..
• بعد أن تنضج يتم إخراجها من الفرن وبـرش السـطح بقليل من سكر البودرة.

****

تورتة السبليه

المقادير:

- 2 كوب من السكر الناعم.
- 4 بيضات.
- 3 أكواب من الزبد أو السمن.
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا.
- ½ كجم دقيق.
- ½ كجم من الملح الناعم.

مقادير الحشو:

- مقادير متناسبة من الكورن فلور أو كريم باتسيير أو مهلبية بالنشا.
- علبة من المربى أو أي نوع من الفاكهة ويمكن إحضار فاكهة محفوظة.

علبة جيلي الليمون أو المشمش.

2 كوب ماء أو شراب الكمبوت.

طريقة التحضير:

- يتم ضرب الزبد أو السمن حتى يصبح ليناً.
- يضاف السكر بصورة تدريجية والبيض واحدة تلو الاخرى مع الإستمرار في الخفق بقوة حتى يصبح الخليط خليطا ناعما.
- تضاف الفانيليا والدقيق المنخول مع الملح ثم يقلب الخليط حتى تتكون عجينة ناعمة.

- يتم فرد العجينة الناعمة على رخامة مرشوشة بالدقيق على هيئة دائرة كبيرة.
- تنقل على صاج كبير مدهون دهناً خفيفاً بالسمن.
- يقطع الجزء الزائد من العجينة ثم تكسى بها الصينية.
- نقوم بعمل فجوة صغيرة في العجينة وذلك حتى ترتفع العجينة.
- يتم وضعها في فرن متوسط الحرارة.
- يتم عمل الجيلي ويذاب في كوب ماء مغلي أو شراب الفاكهة.
- يتم وضعها في الثلاجة حتى تبرد وتتجمد قليلاً.
- تبرد الكيكة ويتم تغطيتها بواسطة طبقة من كريم الباتسيير.
- ترص الفاكهة عليها بشكل منسق.
- يلمع السطح بوضع طبقة من الجيلي عليه بواسطة الملعقة.
- تجمل الجوانب بواسطة البندق المحمص المفروم.
- توضع في الثلاجة وتترك للتجمد.

****

تورتة الأيس كريم

المقادير:

- نفس مقادير الكيكة الإسفنجية وتكون باردة.
- ¼ كجم من الكريمة المخفوقة والمخففة قليلاً.
- ½ كجم شيكولاته أو أي نوع من الجيلاتي بأي نكهة.

طريقة التحضير:

- يتم تقطيع الكيكة إلى 4 دوائر في قطاع عرضي.
- تترك ثلاث شرائح سليمة على شكل دوائر.
- يتم تقطيع الدائرة الرابعة إلى شرائح مستطيلة وذلك لتبطين جوانب الصينية.
- تبطن قاع الصينية باستخدام ورق سميك على هيئة دائرة وذلك حتى يكون من السهل قلب التورتة على وجهها الآخر ويتم وضع دائرة الكيكة السفلية فوقها.
- ترص شرائح الكيكة حولها وتلك الشرائح ستبدو مستطيلة وذلك لتبطين جوانب الصينية وذلك حتى لا يخرج الأيس كريم من الجوانب.
- تغطى الكيكة بنصف مقدار الأيس كريم.



- يتم تغطية الدائرة الثانية وتوضع في الفريزر حتى تتجمد.
- تغطى الدائرة الثالثة وتثلج ثانية حتى تصبح مجمدة تماماً.ويتم قلبها على طبق التقديم وتجمل باستعمال الكريمة المخفوقة والفاكهة بحسب الرغبة.
- يتم تقطيعها بسكين حاد وتقدم باردة قبل أن يذوب الأيس كريم.

*****

جاتوه الكاساتا

المقادير:

– تحضر مقادير الكيكة الإسفنجية على هيئة مستطيل كبير ونقوم بتجهيزها.

– يتم تحضير مقدار من حلوى الزبد ويتم تقسيمه لثلاث أقسام.

طريقة التحضير:

- يؤخذ القسم الأول من حلوى الزبد فيلون باللون الفستقي ثم يلون القسم الثاني بالشيكولاتة الذائبة الباردة ويترك القسم الثالث كما هو.
- تقسم الكيكة التي على هيئة مستطيل إلى ثلاث مستطيلات صغيرة في قطاع بعرض الكيكة.
- يدهن المستطيل الأول بالحلوى ذات اللون الفستقي.
- يدهن المستطيل الثاني بالحلوى الملونة بالشيكولاتة الذائبة.
- يغطى المستطيل الثالث بحلوى الزبد الغير ملونة.

- يتم وضع الطبقات الثلاثة فوق بعضها البعض ويضغط عليها ضغطاً خفيفاً حتى لا تلتصق ببعضها.
- تتم تسوية الجوانب بواسطة سكين حاد لتتساوى الحواف.
- يكتب على سطح الجاتوه أو يزخرف بواسطة حلوى الشيكولاته وتزخرف الحواف بخطوط متعرجة أو وردات أو وريقات شجر وتوضع في الثلاجة حتى تتجمد.

****

جاتوه بالكريز

المقادير:.

- 2 كوب من الدقيق.
- 5 أكواب من اللبن الحليب.
- 1 كوب من الزبد أو السمن.
- 2 فنجان من الكريز المبشور.
- 1 كوب من السكر الناعم.
- 2 ملعقة من البيكنج بودر.
- ½ ملعقة ملح.
- بيضتان مخفوقتان جيداً.
- ½ كوب من الجوز المبشور.

طريقة التحضير:.

- يسخن الفرن قبل البدء في التحضير.
- تبطن قوالب تحضير الكيك الصغيرة بورق الفرن.
- يخلط الدقيق مع قليل من السكر والبيكنج بودر والملح.
- نقوم بالتقليب والخلط.
- يوضع البيض مع اللبن والزبد ويخلطوا معا خلطاً جيداً.
- يجمع الخليطين السابقين ويخفقا معا خفقاً جيداً.

- يضاف الكريز إلى الجزء المتبقي من السكر ويضاف الجوز.
- ويصب الخليط في قوالب الكيك الصغيرة إلى أن يصل لثلثي القالب لأنه عندما ينضج سوف يزدادا حجمه.
- يوضع في الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تنضج.
- بعد أن ينضج الخليط ينثر عليه السكر وحينها يصبح جاهزاً للتقديم.

****



جاتوه بالكريمة

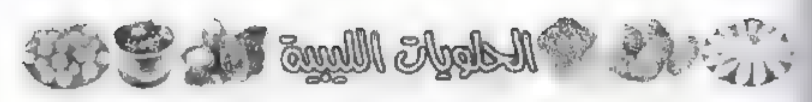
المقادير:

- ½كجم من الكريم شانتي.
- ½ كجم من عجينة الكيك.
- 1 كوب من السكر الناعم.

طريقة التحضير:

- تدهن الصينية أو الصاج بالزيت.
- توضع العجينة في كيس أو قمع وتشكل على الصينية أو الصاج على شكل ورود صغيرة.
- توضع في الفرن ويجب أن يكون الفرن حرارته مرتفعة في أول عشر دقائق ثم نقوم بتهدئة درجة الحرارة.
- يراعى عدم فتح الفرن أثناء عملية التسوية حتى لا يدخل الهواء البارد.
- يترك الكيك حتى يبرد ثم تفتح الجوانب بحرص وتحشى بالكريم شانتي.
- ويرش وجه الكيك بالسكر الناعم.

****



البندقية

المقادير:

- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- 2 ملعقة من الفانيليا.
- كوب مليء بالسكر البودرة.
- بيضتان.
- 2 كوب من الزبد أو السمن.
- كوب من النشا.
- 2 كوب من البندق المحمص.
- 5 أكواب من الدقيق.

طريقة التحضير:

- يدعك البيض مع الزبد والسكر والفانيليا ويخلطوا خلطاً جيداً.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر والنشا.
- يتم تشكيل العجين على كرات في حجم البندقة وتلف العجينة على حبة البندق.
- توضع في الفرن حتى تنضج.
- تغرس كل كرة منها في الشيكولاتة.

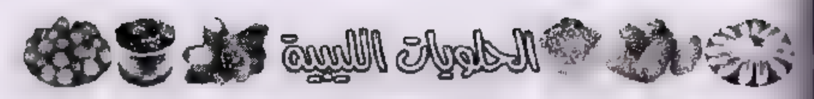
الشيكولاتة البيضاء

المقادير:

- 2 كوب من الزبد أو السمن.
- ½ كوب من الزيت النباتي.
- كوب من السكر الناعم.
- 8 كوب دقيق.
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- صفار بيضتين.
- ½ كوب من النشا.
- 2 كوب من البندق أو جوز الهند.
- مقدار من الشيكولاتة البيضاء الخام.

طريقة التحضير:

- يخلط كل من الزبد والزيت والسكر ويضاف صفار البيض والفانيليا ويعجن بالدقيق والنشا.
- تشكل كريات من العجين توضع في منتصف كل منها بندقة.ويوضع العجين في الفرن حتى ينضج.
- نغمس العجين الذي تم خبزه في الشيكولاتة البيضاء ثم يرش عليها جوز الهند.



السلة بالكسترده

المقادير:

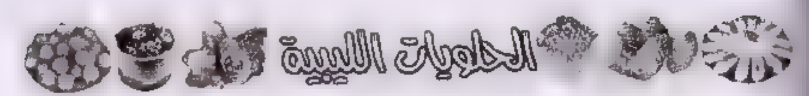
- 6 أكواب من الدقيق.
- كوب كبير من السكر الناعم.
- ملعقتين من الفانيليا.
- كوب من الزيت.
- 2 كوب من الزبد والسمن.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- 5 ملاعق من ماء الورد.
- كوب مليء بالعسل.
- كوب مليء بالسكر.
- كوبين من أي نوع من المكسرات.
- مقدار من الشيكولاتة أو الكريم شانتي أو أي نوع من المربى.
- بعض فواكه مقطعة إلى قطع صغيرة.
- مقدار من الكستردة.

طريقة التحضير:

- يخلط السكر مع الزبد أو الزيت.

- يضاف الفانيليا أو البيض.
- يعجن الدقيق والبيكنج بودر.
- يوضع العجين في قوالب خاصة لعمل السلة.
- تحشى بالمكسرات .
- توضع بعد ذلك في الورق الخاص بها وتوضع في الفرن حتى تخبز ويمكن حشوها بالمربى وتوضع عليها الشيكولاتة أو الكريم شانتي وعليها أي نوع من الفاكهة والكريز.ويمكن عمل حلوى السلة في طاجن واحد ويتم حشوها بالكسترده.
- إذا كانت الحلوى بدون حشو يتم تخريمها بالشوكة قبل النضوج.

***



حلوى البيض

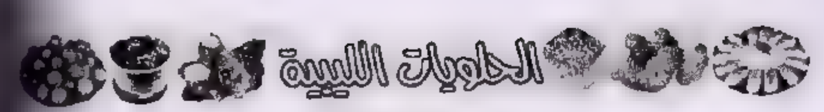
المقادير:

- 3 بياض بيض.
- ½ كوب من السكر.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الفانيليا.
- ½ ملعقة كبيرة من لون فاكهة أحمر.
- بعض من أوراق الزبد.

طريقة التحضير:

- يخفق بياض البيض مع الفانيليا أو عصير الليمون.
- يضاف السكر تدريجيا حتى يصير الخليط قوي ومتماسك.
- يوضع ورق الزبد في الطاجن.
- يؤخذ مقدار من الخليط بواسطة ملعقة ويوضع في قمع ويخرج على شكل وردة.
- يوضع في الفرن على نار هادئة لمدة 45 دقيقة.
- يترك في الفرن حتى يبرد.
- يغمس أحد أطرافه في الشيكولاته.
- يتم وضعه في وعاء محكم الغطاء ويقدم بارداً مع أحد المشروبات.

****



بسكويت عين الصقر

المقادير:

- ½ كوب من السكر الناعم.
- كوب من الزيت.
- ملعقتين صغيرتين من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من البيكنج بودر.
- ملعقة صغيرة من لون أصفر ـ يفضل الليمون ـ.
- ملعقتين من نكهة الأناناس.
- 4 أكواب من البندق المحمص المبشور.
- مقدار من الشيكولاته الخام وأوراق لوضع الشيكولاته
- مقدار من الشيكولاته البيضاء.

طريقة التحضير:

- يتم خلط الزبد والسكر والزيت وماء الورد.
- يضاف البيض والنكهة واللون الأصفر.
- يعجن الدقيق والفانيليا والبيكنج بودر.
- يلف العجين حول البندق وتجعل العجينة في حجم البندق.

- توضع في صاج مدهون بالزيت متباعدة وتوضع في الفرن،وبعد تمام نضجه يخرج ليبرد ويتم إذابة الشيكولاته الخام.
- تغرف الشيكولاته البيضاء بملعقة وتوضع في الورقة الخاصة بذلك ويوضع البسكويت فوقها.
- توضع ملعقتين من الشيكولاته البنية ويتم تخطيطها بواسطة الشيكولاته البيضاء الخام.ويتم وضعه في الثلاجة ويقدم مع أي مشروب.

بسكويت بالشيكولاته الخضراء

المقادير:

- 1 كجم ونصف من الدقيق.
- 4 أكواب من الزبد أو السمن.
- ½ كوب من السكر الناعم.
- ½ طاسة من شاهي ماء الورد.
- كوب مليء بالنشا.
- كوب من الفستق المحمص.
- 2 كوب من الكورن فيلكس.
- مقدار مناسب من الشيكولاته والكريز والحلوى الفضية،و 4 بيضات.

طريقة التحضير:

- يخلط السكر مع الزبدة والبيض والفانيليا وماء الورد.
- يعجن الدقيق والنشا والبيكنج بودر.
- يبشر البسكويت بالمبشرة ويؤخذ مقدار من الكورن فيلكس والفستق مع العجينة المبشورة ويتم تشكيله على هيئة هرم.
- يوضع في الفرن حتى ينضج.

- يترك ليبرد ثم يغمس في الشيكولاته الخضراء ويتم وضع الكريز الأحمر من أعلى.
- توزع الحلوى الفضية على الجوانب.

****

حلوى المكسرات

المقادير:

- 1 كجم ونصف دقيق.
- 3 ملاعق من البيكنج بودر.
- 3 بيضات.
- 3 أكواب من الزبد.
- كوب ونصف من الزيت.
- ملعقة ونصف من الفانيليا.
- ½ كوب من السكر الناعم.
- 2 كوب من النشا.
- مقدار من الماء وماء الورد.
- ذرة ملح.

مقادير الحشو:

- 4\1 كجم من الفستق واللوز.
- 3 أكواب من جوز الهند.
- باكو ونصف من البسكويت السادة.

طريقة تحضير الحشو:

- تطحن المكسرات في الخلاط.

- يضاف جور الهند والبسكويت والسكر وتطحن هذه المقادير طحناً جيداً.
- يعجن الزبد ونصف مقدار الزيت والمقادير السابقة.

طريقة تحير الحلوى:

- يخلط الدقيق والسكر والملح والبيكنج بودر والفانيليا خلطاً جيداً.
- تفرك باليد ويضاف كوب من الزبد عليها وباقي كمية الزيت وتعجن في الماء وماء الورد حتى تصبح العجينة يابسة.
- يتم تقريص العجينة وتترك لمدة ¼ ساعة.
- تقطع العجينة على هيئة مستطيلات وتوضع في الماكينة الخاصة بتقطيع البسكويت وتقطع على شكل قطع رفيعة تلف ثلاث لفات وتقص مثل البقلاوة.
- توضع في الفرن لتخبز.
- بعد أن تنضج يتم تزيينها بالشيكولاته.

****



شيكولاته الفورميسول

المقادير:

- 2 كوب من السكر.
كوب مليء بالماء.
- كوب من السمن أو الزبد.
- 2 كوب من الدقيق.
- 2 كوب من المكسرات المهروسة.
- 2 كوب من الشيكولاته.
- كوب صغير من اللوز.
- مقدار من الفانيليا وماء الورد والقليل من العسل.

طريقة التحضير:

- يخلط الدقيق مع المكسرات والفانيليا وتعجن بالعسل.
- توضع في الفرن حتى تنضج ثم تخرج وتترك لتبرد.
- بعد أن تبرد تغمس في شيكولاتة الفورميسيل.
- توضع في الثلاجة بعد ذلك لتتجمد.
- يتم لفها في ورق الحلويات وتصبح جاهزة للتقديم.

***

المأكولات الليبية

مواد غذائية هامة للجسم

1ـ البروتينات.

تعتبر من أهم العناصر الغذائية الهامة والضرورية لجسم الإنسان، نك المواد تدخل في بناء الأنسجة الحية في الجسم.

وأثناء مراحل النمو تزداد أهمية تلك المواد، وأيضاً هناك حالات جب أن يحتوي فيها الغذاء علي المواد البروتينية مثل حالة الحمل.

وتلك المواد تكون في أغذية معينة مثل: [الأسماك – اللحوم حمراء – الكلاوي – الكبدة – البيض – الفول – البقوليات باختلاف واعها].

2ـ الفيتامينات.

وهي تعتبر أيضاً من العناصر اللازمة لإجراء عملية التمثيل غذائي وهذه الفيتامينات تساعد في الوقاية من الإصابة بالعشي الليلي الحفاظ أيضاً علي الأغشية المخاطية، وكذلك جدران الأوعية دموية، وكذلك تساعد تلك المواد في المساعدة في نمو العظام، تتوفر تلك المواد في: [الفواكه الطازجة – الخضروات – اللبن – بيض – الأسماك – البقول].

3ـ المواد الكربوهيدراتية (السكريات – النشويات).

لك المواد تعمل علي توفير الطاقة الحرارية اللازمة للحركة والنشاط، هذه المواد توجد بوفرة في الخبز، والأرز، والبطاطس، والمكرونة.



4ـ المواد الدهنية.

تلك المواد تؤدي إلي إنتاج الطاقة والحرارة، وتلك المواد تعتبر من أكثر مصادر الغذاء التي تمد الجسم بالطاقة، وهذه المواد تتوفر في السمن والقشدة والزبدة والخس وزيت الذرة وزيت عباد الشمس.

5ـ الأملاح المعدنية.

وبالإضافة لأنواع الغذاء السالف ذكرها توجد الأملاح المعدنية التي تدخل بصورة كبيرة في بناء وتركيب أنسجة الجسم والعظـ... صا.

وأهم هذه العناصر هي [الفسفور – الكالسيوم – الحديد – ...اغنسيوم – البوتاسيوم – واليود].

هذه العناصر توجد في أنواع معينة من الأطعمة مثل [اللحوم – ...فول – الحبوب(الذرة – القمح) – الخضروات (السبانخ – البصل – ...جرجير– الكرنب)].

وهذه هي أهم العناصر الغذائية التي يجب أن تحتوي عليه الوجبات اليومية لأفراد الأسرة، وبالإضافة إلي تلك العناصر الغذائية هناك بعض السوائل الهامة والمفيدة جداً لصحة الجسم وهذه السوائل مثل [الشوربة – العصائر]، وغيرها من السوائل الأخرى بالإضافة إلي الماء.

والإنسان يحتاج إلي حوالي ما يقرب من 3 إلي 4 لترات من الماء و السوائل بشكل عام يومياً، حيث أن جسم الإنسان يحتوي علي أكثر من 56 إلي 70% من وزنه ماء.

المأكولات الليبية الشهية

الي كل ربات البيوت:

- هناك بعض الإرشادات التي يجب أن تعلمها كل ربة بيت قبل أن تدخل إلي عالم الطبخ، ويجب أن تتعرف عليها وذلك حتى تحصل علي أكلات جيدة ممتازة ترضي أذواق أسرتها، والأهم بالطبع زوجها.
- هناك بعض الأخطاء التي تقع فيها الكثير من السيدات قبل إجراء عملية الطبخ، وهذه الأخطاء تؤدي في غالب الأحيان إلي فقد جزء كبير من قيمة الغذاء مثل:
- نقع الخضروات واللحوم في الماء قبل الطهي مباشرة وهذا يجعلها تفقد جزء من قيمتها الغذائية ولذلك يفضل عدم نقعها إلا عند الضرورة القصوي.
- يراعي القيام بغسل الخضروات والفاكهة قبل القيام بتقطيعها وذلك لتقليل المفقود من الفيتامينات والأملاح.
- يراعي عدم القيام بتقطيع الخضروات لقطع صغيرة عند القيام بعمل السلطات مثلاً، وذلك لأن هذا يؤدي إلي تعريض جزء كبير منها لعوامل الجو والأتربة، وهكذا تفقد الفيتامينات الهامة مثل فيتامين(ج).
- يراعي أيضاً عدم إضافة كربونات الصوديوم للخضروات خضراء اللون أثناء عملية الطهي حتى تحتفظ بلونها الأخضر، حيث أن الفيتامينات تموت إذا أضيف إليها

مواد ذات تأثير قلوي، وإذا أضيفت يراعي رفع الغطاء في حالة الطهي حتى لا يضيع اللون الأخضر.

- لا يجب ترك الخضروات عرضة للهواء بعد عملية تجهيزها، بل يجب أن تقدم للأكل مباشرة أو تغطيتها ووضعها في مكان بارد حتى لا تتعرض للفساد لحين استعمالها.
- هناك عادة تقوم بها تقريباً كل ربات البيوت وهي عملية التقليب أثناء الطهي هذا خطأ ويراعي ألا يتم التقليب بكثرة وذلك حتى لا تفقد الطبخة قيمتها الغذائية.

***

عزيزتي ربة البيت إليك تلك النصائح

****

بالنسبة للأطعمة المحفوظة، ليكن طعامك دائماً طازجاً ويراعي عدم الإقبال علي تلك الأطعمة المحفوظة.

ومن الخطأ تناول الأطعمة المبسترة، لأنها تتم في درجة حرارة أعلى من 51 درجة مئوية، وبالتالي فهي تفقد بعض الإنزيمات والفيتامينات الموجودة في الطعام، وهي مفيدة لصحة الجسم، وهذا قد يؤدي إلي وجود صعوبة في عملية الهضم.

. بالنسبة للأطعمة المثلجة.

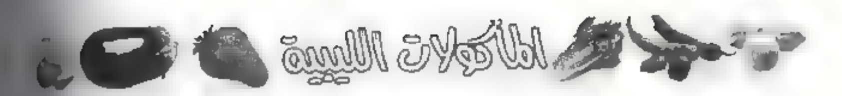
ينصح عادة بتناول الأطعمة المثلجة مثل الأيس كريم وغيرها وذلك بعد العمليات الجراحية لأنها تساعد في عملية تخدير الفم.

. احذر تناول المثلجات.

يحذر من تناول المثلجات قبل الطعام أو بعد السير الطويل تحت أشعة الشمس، فهذا يؤدي إلي إصابة أغشية المعدة بالالتهاب والتقرح والإغماء وذلك بسبب حدوث إحتقان للمعدة.

كذلك فتلك الأطعمة سريعة التلوث، فهي تتعرض لأمراض الجراثيم، وتسبب أحياناً الإصابة بالدوسنتاريا والتيفود.

يجب التقليل من تناول المياه الغازية لأنها تؤدي إلي حدوث عسر الهضم، وهذا يكون له أثر بالغ علي المصابين بأمراض القلب والكلي وارتفاع ضغط الدم.



- **أخطار تناول المشهيات.**

عزيزتي ربة البيت يجب أن تراعي بعض الأشياء الهامة للحفـ علي صحتك ومنها الشعور بحالة الشبع، فحين تشعرين بالشبع أو عـ الرغبة في الطعام أو كان ذلك لرأي فرد من أفراد أسرتك فهذا يؤد إلي حدوث ضرر بالغ في الإصابة بإلتهاب المعدة وإحتقان في الكبـ والإصابة بحرق في البول والإصابة بالبواسير.

وهناك بعض المشهيات المفيدة والتي يمكن تناولها كفواتح للشـ وهي مثل: (المخللات – الليمون – الخل).

ولكن يجب أن تكون تلك المشهيات مرتبطة بطبق هام جداً علـ المائدة وهي السلطة وكذلك يفضل المشهيات النباتية مثـل البقـدونـ والبصل والثوم والطماطم.

***

- **أخطار تناول الأطعمة المقلية.**

الأطعمة المقلية لها فائدة عالية وهامة جداً وهناك الكثير من الأسـ تفضل تناول تلك الأطعمة، ولكن الأطعمة المقلية من الممكن أن يكو لها أثر سيء من الناحية الصحية، وذلك لأن الطعام في بعض الأحيـ قد يصبح عسير الهضم، وذلك لأن الدهن أو الزيت المغلي يتحول إلى مادة تؤدي إلي تعب الكبد وتصيب الشرايين بالضيق والتصلب، وبالتالي يحدث إضطراب في سريان الدم، وتؤدي إلي حدوث أفـ تصيب القلب.

الحل هو أن يتم تصفية الطعام المقلي جيداً فور خروجها للتخلص الزيوت، ويجب تغيير الزيت المستخدم في القلي باستمرار.

أخطار تناول الأسماك.

من الممكن أن تصاب الأسماك بالعطب أو التلف وذلك لأسباب منها التعرض للحرارة المرتفعة أو بقاؤها فترة طويلة خارج ـحة.

وقد يحدث فساد الأسماك قبل أن تقومين بشرائها وقد يصعب علي أنواع الأسماك الفاسدة من الطازجة، وللأسف فإن السمك ـرع المواد الغذائية فساداً، وهناك مواصفات للأسماك كي تتأكد ربة بيت من أنها طازجة وهي.

- أن يكون اللحم الخاص بالسمكة مشدوداً أو مرناً في آن واحد، وعند الضغط عليه لابد وأن يعود سريعاً إلي حيث وضعه الأصلي وذلك دون أن تترك أي أثار، كذلك فالسمكة إذا كانت طازجة فسوف يصعب إنسلاخ لحمه من عظمه بسهولة.
- ومن حيث الرائحة فإن الأسماك الطازجة ليس لها رائحة نفاذة أو منفرة، فيجب أن تكون الرائحة مشابهة ومماثلة لرائحة مياه البحر.
- ومن حيث الخياشيم فيجب أن يكون لونها مائلاً إلي الإحمرار (الاحمرار الوردي)، وسيكون لونها رماضياً عندما تفسد.



- ومن حيث العيون فيجب أن تكون تلك العيون واضحة وبراقة ولا تظهر عليها الغيوم أو أن تكون متقعرة إلي الداخل.
- ومن حيث الجلد يجب أن يكون الجلد مشدوداً وناصع وبراق وهذه هي الشرط الواجب توافرها للحصول علي أسماك طازجة.

***

نصائح هامة تفيدك

****

هناك بعض النصائح الهامة التي تفيدك كربة بيت وهي تضمن لك الحصول علي أكلات كما تريدين وبأطعمة ذات مذاق جميل وبطرق سهلة.

1- بالنسبة للحوم فإذا قمت بإخراج لحم من الفريزر وتحول الثلج الذي كان حوله إلي ماء لا يجب إدخالها فريزر الثلاجة مرة أخري.

2- ويفضل التقليل من فتح الثلاجة، وذلك لأن عند فتحها يتم حدوث صدام بين كل من الهواء الساخن والبارد داخل الثلاجة مما يؤدي إلي فساد الطعم.

3- يجب ألا تزيد فترة تواجد الطعام وحفظه داخل الثلاجة مدة طويلة أكثر من المدة المحددة له، فكل نوع من الأطعمة له مدة معينة ينبغي ألا يوضع بعدها في الثلاجة.

4- بالنسبة للباذنجان، لا تقومي بنقع الباذنجان في الماء وذلك حتى لا تقومي باستهلاك الكثير من الزيت أثناء عملية التحضير.

5- بالنسبة للثوم، لكي تقومي بإزالة رائحة الثوم من الفم قومي بعمل مضمضة بسائل النعناع أو بماء الورد.

6- بالنسبة للفاصوليا، لكي تحصلين علي فاصوليا مكمورة بالصلصة لها قوام مناسب، قومي بإضافة ملعقة من الدقيق عندما توشك الفاصوليا علي النضج ثم قومي بتقليبه جيداً.

7- حتى لا تعانين من حدوث تناثر للزيت أو السمن أثناء التحمير، يجب إضافة القليل من الملح إلي الزيت.

8- للحصول علي الفاصوليا الخضراء بمذاق لذيذ قومي بإضافة مقدار ملعقة من الزيت أثناء النضج.

9- للإحتفاظ بلون القرنبيط أبيضاً قومي بإضافة مقدار ملعقة من اللبن إلي ماء سلق القرنبيط وذلك حتى يظل لونه أبيض ولا يميل للاصفرار.

10- حتى تحفظي لون الأرز أبيضاً قومي بإضافة قطرات من الليمون أو الخل الأبيض وذلك أثناء نضج الأرز بعد غليان الماء بفترة لا تزيد عن خمس دقائق وذلك سوف يساعد علي إكسابه اللون الأبيض كما سوف يساعد علي تفريط حباته.

11- هناك الكثير من الأسر نعاني من تلف السلطة الخضراء بمرور الوقت، وهذا قد يعود إلي عدم الاعتناء بمكونات السلطة. وللحصول علي خضروات السلطة طزجة لأطول وقت ممكن عليك غسل الخضروات التي تحتوي علي الأوراق الخضراء جيداً، ثم تلف بعد ذلك داخل ورقة جريدة مبللة، ثم يتم وضعه في الثلاجة، وفي نفس الشيء بالنسبة لكل من البقدونس، الخس، وأي شيء أخر.

12- للحصول علي بطاطا مسلوقة في حالة جيدة لأطول فترة ممكنة يمكن إضافة بعض الخل لها وذلك أثناء السلق، وستجدين أنها لازالت جيدة.

13- حتى تحتفظ البطاطا بالماء الذي تحتوي عليه، عليك بالقيام بتقطيعها بالطول وليس بالعرض، وإذا تم سلقها علي البخار فستحتفظ بمعظم ما تحتوي عليه من مواد غذائية وفيتامينات خاصة فيتامين(ج)، وإذا تم سلقها بالماء بقشرها أي دون نزع القشرة فستفقد ما يعادل 9 إلي 10% من فيتامين (ج)، وإذا سلقت بعد تقشيرها فستفقد ما يعادل 23 إلي 25% من هذا الفيتامين.

14- رائحة البصل في بعض الأحيان يمكن أن تسبب الشعور بالضيق خاصة إذا كانت تلك الرائحة نفاذة، ولتجنب تلك الرائحة يمكن أن يتم وضع البصل في أحد الأدراج الموجودة تحت الفريزر في الثلاجة ثم يتم تقطيعها من أسفل وليس من الرأس.

15- ويمكن التخلص من كميات الملح الزائدة في الخضر أثناء الطهي وذلك بوضع قطعة من البطاطا في وعاء الطهي فهي تساعد علي امتصاص الملح الزائد.

16- في بعض الأحيان يكون السبب في عدم تناول الحساء (الشوربة) هو أنها تحتوي علي كمية كبيرة من المواد الدسمة مثل الدهون وغيرها، وتلك المواد قد تجعلها غير مقبولة من قبل الكثير من الناس خاصة كبار السن، وللتخلص من دسامتها، يمكن لربة البيت أن تقوم بتجميد ذلك الحساء في الثلاجة ثم تقوم بعد ذلك بعمل نزع للطبقة المتماسكة الموجودة علي السطح، وهذا سيجعل الحساء (الشوربة) خفيفاً عند تناوله.

***

كيفية إعداد البهارات

****

يمكنك إعداد البهارات بنفسك والتي لا غني عنها بالنسبة لأي أكلـ تقومين بعملها، وذلك بعمل الأتي.

المقادير:

1- ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود.

2 ملعقة صغيرة من القرفة.

3- ملعقة صغيرة من الزنجبيل.

4- ¼ ملعقة صغيرة من القرنفل.

5- ملعقة صغيرة من الملح.

طريقة التحضير:

1- نقوم أولاً بطحن المقادير السابق ذكرها معاً جيداً.

2- تنخل تلك المقادير بمنخل ناعم، وذلك إذا أستدعي الأمر لنخلها

3- يتم حفظ تلك المقادير بعد نخلها في زجاجات صغيرة ويجب أن يحكم إغلاقها جيداً ويتم حفظها في الفريزر وذلك حتى تبقي طازجة دائماً.

4- يؤخذ منها عند الحاجة.

كيفية الأحتفاظ بالأطعمة طازجة في الثلاجة.

من أهم الأجهزة الكهربائية في البيت ولها أهمية كبيرة، وتتخلص في حفظها للأطعمة والأغذية، ويجب أن تترك كل ربة منزل كيفيـ الحفاظ علي طعامها داخل الثلاجة.

عند وضع الأطعمة سواء كانت من الخضروات أو الفاكهة في الثلاجة للحفاظ عليها يجب أن يتم تغليفها جيداً وخاصة اللحوم أو الأسماك أو الدواجن، ويجب أن يتم تغليفها جيداً في أكياس من البلاستيك، ويجب أن تكون خالية تماماً من الهواء وذلك لتقليل أي فاقد من فيتامين(ج).

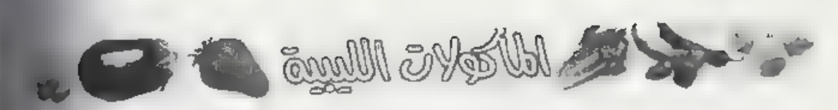
يجب ألا تترك الأطعمة للانصهار الكامل في الماء، وذلك للاحتفاظ بالقيمة الغذائية المتبقية في الغذاء المجمد، حيث أنها بعد خروجها من الفريزر، وقبل أن تطهي قد ينفصل البروتين الذائب في الماء.

يجب مراعاة عدم تخزين الطعام أكثر من مرة وذلك بإخراجه من الفريزر ثم يتم إعادته مرة أخري، وهذا يؤدي إلي زيادة في تكاثر ونمو الميكروبات والجراثيم والتي تؤدي إلي فساد الطعام.

كذلك فيجب ألا تزيد مدة التخزين عن شهر ونصف أو شهرين تحت درجة 5 درجة مئوية، وأيضاً يراعي عدم سلق الخضروات قبل تجميدها لكي لا تفقد القيمة الغذائية الخاصة بها.

كيفية الاحتفاظ باللحوم.

من أهم الأطعمة التي يجب الاحتفاظ بها هي اللحوم لأن معظم المأكلات التي تقوم ربة البيت بعملها تحتوي علي اللحوم، وقبل أن نعرف كيفية الأحتفاظ باللحوم، يجب أن نعلم كيفية اختيارها، إذ يجب أن تتحقق كل ربة بيت من بعض الأشياء عندما ترغب في شراء اللحم.



وأول شيء هو لون اللحم، فلون اللحم يجب أن يكـون أحمـر و يكون الدهن قليل وأبيض ناصع البياض.

ثاني شيء هو ألا يكون اللحم متغير لونه إلي الصفرة أو شبه الل الأصفر.

ثالث شيء هو أن يكون ذلك اللحم خالياً من الألياف بمعنـي أ يجب أن يكون صلباً، وكذلك لابد وأن تكون الرائحة مقبولة تدل علـ أن ذلك اللحم طازج.

وبعد اختيار اللحم يجب أن نعلم كيفية الحفاظ علي ما بها من قيمـ غذائية، في بعض الأحيان تتعرض اللحوم لفقد ما بها من بروتينـ ومواد غذائية وذلك من الممكن أن يحدث أثناء التجميد والذي يعد أحـ طرق حفظ الأغذية، ولكي لا يحدث ذلك الفقد يجب مراعاة الآتي.

أولاً: القيام بغسل قطع اللحم غسلاً جيداً قبل القيام بالتجميد.

ثانياً: يجب أن توضع اللحمة داخل كيس بلاستيك داخل الفريـزر، وعند إخراجها من الفريزر يجب إخراجها من الكيس البلاستيك.

ثالثاً: يجب وضع قطعة اللحم المجمدة في إناء خالٍ من الماء، وي وضعها في الرف السفلي داخل الثلاجة.

رابعاً: قد يظهر حائل حمراً وردي اللون حول اللحم، وهم يظنـو أن هذا السائل هو دم فاسد، ولكنه ليس كذلك، بل هو البروتين، ويمكن استخدام هذا السائل مع اللحم في عملية الطهي وهذا يؤدي إلي الحفاظ علي قيمة اللحم الغذائية.

يفية طهي اللحوم.

ناك طريقتان تستخدمها ربات البيوت في عملية طهي اللحوم وهي والشوي.

القلي يعتبر من الطرق التي تعرض اللحوم لفقد الكثير من قيمتها ائية، ويعتبر الشوي أفضل من القلي، فاللحم المشوي خفيف علـي دة، بالإضافة إلي أن عملية الشوي تساعد علي حدوث تبخر للكثير الماء المخزون في اللحم الطازج، وبذلك تجعلـه مغـذياً وسـريع ضم، كذلك فهي تساعد علي الحفاظ علي مكوناته الغذائية.

عند القيام بعملية الشوي يجب مراعاة ما يلي:.

1- يجب تقطيع اللحم إلي قطع صغيرة ورقيقة.

2- يجب القيام بدهان القطع المراد شيها بزيت الزيتون.

3- يجب إشعال الفرن أو الفحم إذا كانت ستشوي علي الفحم قبـل ع اللحم بفترة وجيزة (خمس دقائق مثلاً).

4- ضرورة الانتباه إلي تخفيف النيران في الوقت المناسب حتى لا ي إلي تفحم اللحم.

5- يرجي أيضاً تجنب تمليح اللحم إلا بعد شيه حتـى لا يمـتص ح الماء المذاب الذي فيه أهم عناصر الغذاء.

طرق حفظ الخضروات.

هناك الكثير من الخضروات الهامة التي تستخدم كثيراً في الأكلات التي يجب الاحتفاظ بقيمتها الغذائية.

البامية:

1- يتم تقطيع البامية بالطريقة المعتادة كما هو متعرف عليها.

2- يتم غليها في الماء مع الملح ثم تنشر وتبرد.

3- يتم تعبأتها في أكياس وتحفظ في الفريزر.

الفاصوليا:

1- يتم تقطيع الفاصوليا ثم يتم تنظيفها.

2- توضع الفاصوليا في الماء وتسلق.

3- ترفع الفاصوليا من الماء ثم تبرد، وتوضع في أكياس فكل كيس يجب أن توضع فيه معدل طبخة واحدة في كل كيس.

4- يتم حفظ الأكياس الأخرى التي لم تستعمل في الفريزر.

البسلة:

1- تفصص البسلة وتفرط ثم تغسل جيداً بالماء.

2- يتم وضعها في إناء به ماء لتغلي.

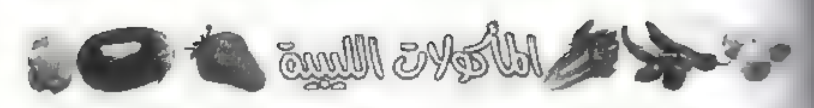
3- بعد غليانها يتم رفعها من الماء وتترك لتبرد ثم يتم تعبأتها في أكياس وتحفظ في الفريزر.

القلقاس:

1- يتم غسل القشرة الخارجية للقلقاس غسلاً جيداً ثم تترك لتجف تماماً.

2- يتم تقشير القلقاس ثم يتم تقطيعها ويتم عصر ليمونة أو أكثر عليها ويفضل أن يكون عصير الليمون بكثرة.

3- يتم تعبأتها في أكياس وتوضع داخل الفريزر.



طرق عمل الحساء

حساء الخضار

المقادير

- نصف دجاجة منظفة ومقطعة قطعاً صغيرة.
- كوب من حبوب البازيلاء الطازجة.
- كوب جزر مقطع إلى مكعبات صغيرة.
- كوب بطاطس مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- كوب كوسا مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- نصف كوب بقدونس مفرومة فرماً ناعماً.
- بصلة متوسطة ومقشرة.
- نصف كوب فصوليا مقطعة إلى قطع صغيرة.
- كيلو طماطم طازجة، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً.
- نصف ملعقة طعام ملح.وربع ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ربع كوب أرز مصري.
- ملعقتان طعام سمن.
- ماء لسلق الدجاج.

الطريقة

- يحمر الدجاج بالسمن.
- أضيفي إلى الدجاج البصلة والبهارات والملح والماء وارفعي الاناء علي النار لمدة ساعة.
- أضيفي الخضار والأرز إلى المرق مع ترك الأنـاء مغطى على نار متوسطة لمدة نصف ساعة أو حتى ينضج الخضار.
- أضيفي البقدونس ثم ارفعي القدر عن النار.
- قدمي الحساء ساخنا مع الخبز المحمص، وبالهنا والصحة.

حساء الأرز باللحم

****

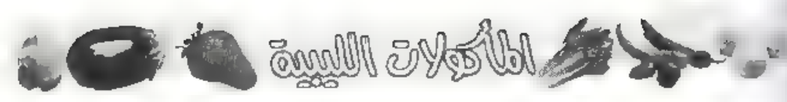
المقادير

- نصف ملعقة صغيرة ملح وبهارات .
- 3 ملاعق طعام بقدونس مفروم فرماً ناعماً.
- نصف كوب أرز.
- نصف ملعقة صغيرة حب هال مقشّر ومطحون.
- 6 أكواب شوربة اللحم.
- كوب لحم مفروم فرماً ناعماً.

الطريقة

- ضعي حساء اللحم في أناء كبير على النار حتى تبدأ بالغليان.
- اخلطي اللحم المدقوق مع للملح والبهار وملعقتي طعام من البقدونس المفروم.
- اصنعي أقراصاً صغيرة من خليط اللحم لتقلي في الزيت النباتي حتى تحمّر ثم ارفعيها من الزيت وصفيها وضعيها جانبا.
- أضيفي الأرز إلى الحساء في الأناء واتركيه على نار هادئة لمدة نصف ساعة أو حتى ينضج الأرز.
- أضيفي حب الهال المطحون وملعقة البقدونس الباقية وحركي الحساء جيداً.
- بعدها ارفعي الحساء عن النار، وأضيفي إليها أقراص اللحم المقلية وقدميها ساخنة،وبالهنا والصحة.

****



حساء السبانخ مع أقراص الكبة

*****

المقادير

- ملعقة طعام أرز.
- ملعقتان طعام كزبرة خضراء مفرومة.
- ملعقة صغيرة ملح. وبهارات مطحون.
- بصلة متوسطة ومقشرة ومفرومة فرماً ناعماً.
- 4فصوص ثوم مهروسة مع قليل من الملح.
- ملعقتان طعام سمن.ربع كيلو سبانخ منظفة ومفرومة.
- ستة أكواب مرق لحم.
- عشرة أقراص كبة مشمعة بالفرن لمدة 10 دقائق.

الطريقة

- إغسلي السبانخ عدة مرات.
- ضعي السمن في مقلاة على نار معتدلة الحرارة.
- قلبي البصل حتى يصبح لونه ذهبيا ثم أضيفي السبانخ وقلبيها قليلا. ثم أضيفي الماء إلى الإناء وأضيفي إليها التوابل.
- ضعي الإناء على النار وحركي الحساء بين الحين والآخر حتى يغلي.
- أضيفي الأرز واتركي الحساء على النار لمدة ساعة.
- قلبي الثوم والكزبرة بالسمن لمدة 5 دقائق، ثم أضيفيهما إلى الحساء.
- أضيفي السبانخ وأقراص الكبة المشمعة إلى الحساء.
- اتركي الخليط على النار لمدة 5 دقائق أخرى ثم ارفعيه عن النار وقدميها ساخنة ، وبالهنا والصحة .

حساء الطماطم

*****

المقادير

- نصف كيلو من اللحم الهبرة المفرومة.
- نصف كوب شعيرية.
- نصف كيلو طماطم طازجة حمراء، مقشرة ومعصورة.
- ملعقتان طعام سمن.
- ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون.
- 4 أكواب ماء.ونصف كوب بقدونس مفرومة.

الطريقة

- اخلطي اللحم مع نصف كمية التوابل ثم قسميه إلى كرات صغيرة.
- حمري اللحم في اناء بقليل من السمن لمدة 5 دقائق أو حتى يحمر.
- أضيفي عصير الطماطم والماء إلى اللحم مع بقية التوابل واتركي المزيج على نار متوسطة حتى يغلي لمدة نصف ساعة.
- أضيفي الشعيرية إلى المزيج واتركيه يغلي على نار هادئة لمدة ربع ساعة.
- ـ أضيفي البقدونس واغلي المزيج لمدة دقيقة.
- ـ قدمي الحساء ساخنا ، وبالهنا والصحة .

****



حساء السمك

المقادير

- كيلو فيليه سمك.
- نصف كوب بصل مفروم.
- ثمان أكواب ماء.مع نصف كوب أرز.
- ليمونة حامضة.
- ملح وبهارات حلو .
- ملعقة طعام بقدونس مفروم.

الطريقة

- اغسلي السمك وادعكيه بالليمون والدقيق ثم اغسليه ثانية. ثم قطعيه إلى مكعبات كبيرة.
- حمري البصل بقليل من الزيت النباتي ثم أضيفي قطع السمك وقلبيه.
- أضيفي الملح والبهار إلى السمك ثم أضيفي الماء واتركيه يغلي على النار لمدة 10 دقائق.
- اغسلي الأرز وصفيه ثم أضيفيه إلى السمك واتركيه يغلي لمدة 15 ربع ساعة.
- أضيفي البقدونس إلى الحساء وقدميها ساخنة ، وبالهنا والصحة .

****



طرق عمل السلطات

سلطة الباذنجان

****

المقادير:.

1- ½ ك جرام باذنجان غير منزوع القشر.
2- ½ فنجان صغير من عصير الليمون.
3- ½ فنجان صغير من الفلفل الحار.
4- ½ كوب من زيت الزيتون.
5- كمون + بقدونس.
6- ¼ رأس من الثوم.

طريقة التحضير:

1- يتم تقطيع الباذنجان غير منزوع القشر إلي حلقات.
2- يرفع علي النار ليقلي في الزيت.
3- بعد رفعه من علي النار يتم هرسه جيداً.
4- يتم فرم كل من الثوم والفلفل الحار والبقدونس.
5- ويضاف إليهم الكمون ثم يضاف الخليط إلي الباذنجان المهروس.
6- يتم إضافة عصير الليمون والقليل من زيت الزيتون.
7- وبعد ذلك يوضع في طبق التقديم ويتم تزيينه بالبقدونس.

***



سلطة الطحينة بالباذنجان

(البابا غنوج)

المقادير:

- ¼ كوب من الطحينة البيضاء.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ½ ملعقة صغيرة من الكمون.
- ½ كوب من عصير الليمون
- ½ كوب من الخل
- ½ كوب من الماء.
- بصلة متوسطة الحجم وذلك حسب الطهي.

طريقة التحضير:

1- نقوم بشواء الباذنجان والبصل في الفرن مع مراعاة التقليب من وقت لأخر حتى تطمئن من أن الباذنجان والبصل أصبح ليناً، ويمكن الاستعاضة عن الشواء بالقلي.
2- نقشر كل من الباذنجان والبصل.
3- نهرسهما جيداً، ويراعي استعمال ملعقة أو شوكة غير قابلة الصدأ حتى لا يتغير لون الباذنجان إلي السواد، يضاف إليه القليل من عصير الليمون.
4- يتم إضافة الباذنجان لسلطة الطحينة.
5- يتم تخفيفها بالماء أو باستعمال عصير الليمون.

6- وفي النهاية تكون جاهزة وتوضع السلطة، ويمكن وضع القليل من البقدونس على السطح للتجميل.

****

البابا غنوج بالطحينة والزبادي

****

المقادير:

1- ¼ كيلو باذنجان.

2- ½ كوب من الطحينة.

3- كوب متوسط من لبن الزبادي.

4- عدد 2 أو 3 فصوص من الثوم المدقوق دقاً ناعماً.

5- ¼ فنجان صغير من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

1- يتم شواء الباذنجان ويتم تقشيره ثم يهرس جيداً.

2- نضيف الطحينة إليه ثم نقلبه جيداً.

3- نضع عصير الليمون للتخفيف.

4- نضع اللبن الزبادي ثم يتم تقليب الخليط جيداً.

5- وعندئذٍ يكون جاهزاً للتقديم.

***

سلطة مشوية

المقادير:

1- ¼ كيلو طماطم.

2 ملعقة من الفلفل والملح.

3- ¼ فنجان صغير من الخل.

4- ½ ملعقة من الكراوية والفلفل الأخضر.

5- 6 فصوص من الثوم.

طريقة التحضير:

1- نضع الطماطم والفلفل الأخضر والثوم جميعاً على الشواية وذلك حتى يتم الشواء.

2- ننزع القشرة الخارجية للطماطم ونقوم بهرسها هرساً جيداً.

3- نفرم كل من الثوم والفلفل الأخضر والكراوية والملح.

4- نضع كل المكونات على الخليط ويقلب تقليباً جيداً ويضاف زيت الزيتون والملح والخل.

5- حينئذٍ يكون جاهز ويوضع في طبق التقديم.

****

سلطة الشرمولة

المقادير:

1 ¼ كيلو من الطماطم الجامدة والطازجة.

2- بصلة متوسطة الحجم.

3- ¼ كيلو من الخيار الطازج المتوسط الحجم.

4- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون.

5- ملعقة صغيرة من الملح والخل.

طريقة التحضير:

1- نفرم كل من البصل والخيار والفلفل.

2- يتم وضعها جميعاً في طبق عميق متسع.

3- نبشر الطماطم في مبشرة ثم توضع فوق الخليط مع إضافة كل من الملح والخل وزيت الزيتون.

4- توضع في الثلاجة حتى تثلج ثم توضع في طبق التقديم.

***

سلطة طماطم عادية

المقادير:

1- ½ كيلو من الطماطم الجامدة.

2 ملعقة صغيرة من البقدونس.

3- بصلة خضراء مبشورة.

4- ½ ملعقة صغيرة من الملح.

5- ملعقة كبيرة من الخل

6- 2 ملعقة كبيرة من الزيت.

طريقة التحضير:

1- نقطع الطماطم إلي حلقات رفيعة.

2- نرصها في طبق مسطح دائري.

3- نفرم البقدونس ثم يخلط مع كل من البصل والخل والملح والزيت خلطاً جيداً.

4- نرش الطماطم، وتوضع في طبق التقديم.



سلطة الملفوف والطماطم

المقادير

- نصف ملفوفة متوسطة الحجم.
- حبة طماطم متوسطة وتقطع إلى شرائح رقيقة.
- ربع كوب من زيت الزيتون.
- ربع كوب من عصير الليمون.
- فصا ثوم مهروسان.
- ملعقة صغيرة من الملح .

الطريقة

- انزعي أوراق الملفوفة، ثم اغسلي الأوراق وصفيها من الماء وإفرميها فرماً ناعما.
- ضعي الثوم مع الملح والليمون والزيت في إناء واخلطيهم جيداً.
- امزجي الملفوف المفروم مع الخليط.
- ضعي السلطة في طبق التقديم مع تزيينها بشرائح الطماطم،وبالهنا والصحة .

****

سلطة اللبن بالخيار

المقادير

- نصف كيلو خيار مغسول ومقطع إلى شرائح رقيقة.
- ثلاثة أكواب لبن زبادي.
- كوب ماء.
- ثلاثة فصوص ثوم مهروسة،
- ملعقة صغيرة نعناع.



- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- امزجي اللبن الزبادي بالماء حتى يصبح المزيج قليل الكثافة.
- أضيفي إلى مزيج اللبن، قطع الخيار والثوم المهروس والملح والنعناع وقلبي المزيج جيداً.
- تقدم السلطة في أطباق التقديم باردة إلى جانب الطعام وبالهنا والصحة.

****

السلطة التونسية

المقادير

- حبتان طماطم متوسطتان مقشرتان ومفرومتان فرماً ناعماً.
- حبتا فليفلة حمراء ينزع منهما البذر وتفرما جيداً.
- حبتا خيار مفرومتان.
- عود بصل أخضر مفروم.
- ربع كوب زيت الزيتون.
- نصف كوب عصير ليمون.
- قليل من البهار الأبيض المطحون.
- كمية مناسبة من الملح.

الطريقة

اخلطي جميع المكونات مع بعضها جيداً وضعيها في طبق التقديم بجانب أطباق الطعام ، وبالهنا والصحة.

*****

سلطة الزعتر الأخضر

*****

المقادير

- حزمة زعتر خضراء طازجة.
- ملعقتا طعام زيت الزيتون.
- بصلة متوسطة مفرومة فرماً ناعماً.
- ربع كوب من عصير الليمون.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- إنزعي أوراق الزعتر الخضراء فقط وقومي بغسلها جيداً ثم صفيها من الماء.
- امزجي البصل والليمون والزيت والملح ثم أضيفي هذا المزيج إلى الزعتر وامزجيهما جيداً.
- قومي بوضع السلطة في طبق التقديم وقدميها مع الطعام، وبالهنا والصحة.

****

سلطة الفطر

المقادير

- نصف كيلو من الفطر.
- كمية مناسبة من زيت الزيتون.
- ربع كوب بقدونس مفروم.
- فصان ثوم مهروسان مع قليل من الملح.

الطريقة

- اخلطي الثوم والليمون والزيت والبقدونس جيداً ،ثم تبلي بها الفطر وال.أرضي شوكي.
- قومي بوضع السلطة في طبق التقديم،وبالهنا والصحة.

****

سلطة الشمندر بالطحينة

المقادير

- كيلو شمندر.
- نصف كوب طحينة.
- نصف كوب عصير الليمون.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- قومي بسلق الشمندر وتقطيعه إلى قطع صغيرة الحجم.
- امزجي الطحينة والملح وعصير الليمون والبقدونس المفروم في إناء.
- أضيفي قطع الشمندر للمزيج واخلطي جيداً.
- ضعي السلطة في طبق التقديم ، وبالهنا والصحة.

*****

سلطة الفاصوليا البيضاء

المقادير

- كوبان فاصولياء بيضاء منقوعة ليلة كاملة.
- نصف كوب زيت الزيتون.
- نصف كوب بقدونس مفروم.
- ربع كوب عصير الليمون.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- فصا ثوم مهروسان.

الطريقة

- ضعي الفاصولياء بعد غسلها في قدر وضعيها على النار في حرارة معتدلة لمدة خمس وأربعون دقيقة حتي تنضج. ثم قومي برفعها من علي النار واتركيها حتى تبرد.
- ضعي الفاصولياء في وعاء وأضيفي إليهما الملح والثوم والليمون والبقدونس والزيت واخلطيهم جيداً.
- توضع في طبق التقديم وتقدم باردة، وبالهنا والصحة.

***

الصلصات

الصلصة الفرنسية

المقادير:

1- ¼ أو ½ ك طماطم طازجة وجامدة.

2- ¼ ك خيار متوسط الحجم.

3- ½ ك صلصة فرنسية.

4- ويمكن إحضار أوراق الخس لتزين السطح الخارجي.

طريقة التحضير:

1- يتم وضع الطماطم علي لوح خشبي مسطح أو لوح رخامي لو يكون أحرفه ليست مرتفعة.

2- يتم تقطيعها إلي شرائح متوازية بالطول، ولكن دون أن تنفصل عن بعضها من أسفلها.

3- تقطع الخيار إلي حلقات رفيعة ورقيقة ويتم تقشيره أو بدون نزع قشرته.

4- نقوم برشها جيداً بواسطة الصلصة الفرنسية.

5- يتم تحضير وإعداد أوراق الخس المفلطحة الخضراء ويتم ترتيبها بشكل دائري في طبق مسطح أو مستدير أو بيضاوي.

6- نقوم برص الطماطم والخيار واحدة تلو الأخرى علي أوراق الخس.

7- يتم حفظ طبق السلطة داخل الثلاجة علي أحد الأرفف لبعض الوقت.ويقدم وقد أصبح مثلجاً.

دجاج مشوي بالروب

المقادير

دجاجتين – طماطم – 2 حبه بصلة كبيرة – 2 حبه فلفل اخضر حار – حبه فلفل بارد – 5 فصوص ثوم – زنجبيل حسب الرغبة – 3 أكواب روب – فجان ليمون – 1/2 فنجان زيت زيتون .

الطريقة

تقطع كل دجاجة إلى 8 قطع مع إضافة البهارات في خلاط العصير – يوضع فيها جميع المقادير ما عدا الدجاج – يضاف الخليط إلى الدجاج – يترك في الثلاجة يوم كامل ما يقارب 8 ساعات و ثم يشوي.



مسقعة الباذنجان

المقادير

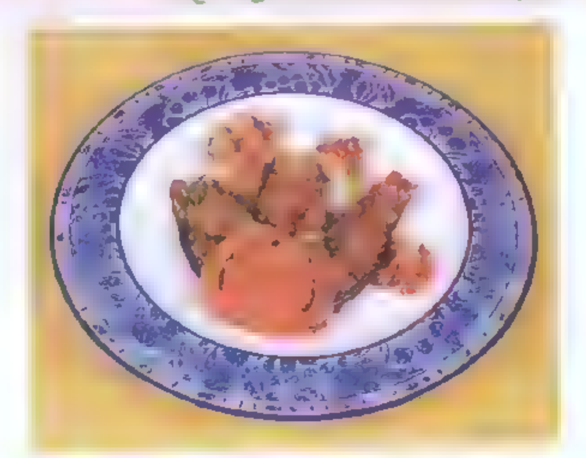
كيلو باذنجان – نصف كيلو لحم مفروم – 6 بصله – بهار شرقي – ملعقتين طعام صلصلة طماطم – ملح .

لعمل صلصة الباشميل

4 ملاعق طعام دقيق – كوب حليب – بيضتان مخفوقتان .

الطريقة

يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح ويرش عليه قليل من الملح ويقلى في زيت – يحمص اللحم بالبصل والبهار وتضاف الصلصة والملح – يجهز الباشميل بتسوية الدقيق في السمن ويضاف إليه الحليب والملح والبهار ويرفع من على النار ثم يضاف إليه البيض المخفوق – توضع شرائح الباذنجان في صينية فرن ثم يوضع اللحم المحمص ويغطى بشرائح الباذنجان ثـــم توضع الباشميـــل وتدخل الفرن حتى تنضج .





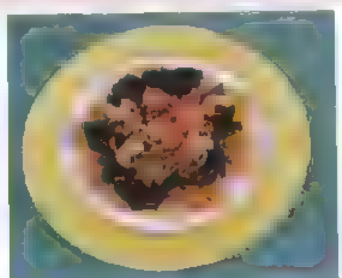
مجبـــوس العيـــد

المقادير

ملعقة زعفران – 3 ملاعق طعام ماء ورد – 4 حبات هيل – كيلو لحم كتف – كوبان من الماء – نصف عود كرفس – مكعب مرقة ماجي – جزره + ليمونتان.
مقادير الحشوة : بطاطس – كوب عدس اصفر – 8 بصلات مقطعات إلى مكعبات صغيرة – فصوص ثوم مفرومة – كوب ماء للرش – 3 ملاعق كزبرة خضراء مفرومة – كوب زبيب – مكعب ماجي – ملعقة بهرات + مسحوق القرفة + مسحوق الكركم – ملعقة ملح – كوب زيت الذرة .
مقادير الأرز : ملعقة طعام زبده – ملعقة مسحوق الكركم – 10 أكواب خلاصة اللحم – ملعقة ملح – ليمون اسود جاف – مكعب ماجي – 5 أكوب أرز.

الطريقة

انقعي الزعفرن في ماء الورد وادهني به اللحم ثم اسلقيه في الماء لمدة ساعتين مع الكرفس والجزر – والهيل والليمون الاسود ومكعب الماجي – اسلقي البطاطس والعدس الأصفر كل على حده – لتحضير الحشوة ضعي البصل والثوم في قدر على النار وحركيه حتى يحمر لونه ثم رشيه بالماء قليلا مع التحريك المستمر وبعد ذلك أضيفي الزيت والبطاطس المسلوقة والليمون الأسود والعدس الأصفر المسلوق والزبيب – والبهارات ومكعب الماجي والكزيرة ثم الملح ،اتركي هذا الخليط مغطى على نار هادئة لمدة نصف ساعة – لتحضير الأرز ضعي الزبد في القدر مع الكركم وخلاصة اللحم والملح والليمون الأسود ومكعب مرقة ماجي والأرز – غطي القدر واتركيه على نار هادئة لمـــدة 40 دقيقه وتقدم ساخنة.



الدجاج بالزبادي والنعناع

المقادير

دجاجتين - بصلتان مبشورتان - عصير ليمونتين أو خل - علبتان لبن زبادي - ملعقة أكل ثوم مفروم - ملح - قليل من النعناع الجاف .

الطريقة

تقطع كل دجاجة إلى أربع قطع وتنظف وتغسل جيدا وتدعك بالبصل المبشور وعصير الليمون ويغطى ويترك نصف ساعة - يخلط الزبادي حتى يتجانس ويضاف إليه النعناع ورشة ملح - يدعك الدجاج ثانيا بالثوم والملح ويقلب في خليط الزبادي والنعناع جيدا ويرص في صينية مدهونة ويغطى بالقصدير ويترك من ساعتين إلى ليلة كاملة وهو الأفضل ثم يدخل في الفرن من ساعة إلى ساعة ونصف ثم يحمر من الوجه ويقدم مع الأرز الأبيض.



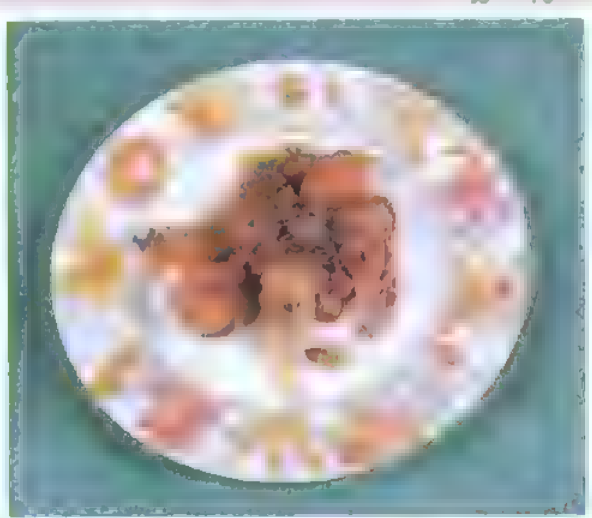
طبق الريش المشوية

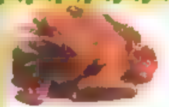
المقادير

كيلو ريش - نصف ملعقة فلفل احمر مطحون - ربع كوب عصير ليمون - بصلتـــان متوسطتان - 3 فصوص ثوم مفروم - 3 ملاعق كزبرة خضراء مفرومة - نصف كوب كريمه - ملعقة كمون مطحون + كزبرة جافه مطحونة + كارام ماسالا + زنجبيل + ملح - روب .

الطريقة

قطعي البصل إلى شرائح طولية رفيعة - انقعي الريش في شرائح البصل والكمون والكزبرة الجفة والكارام ماسالا والفلفل الأحمر وعصير الليمون والزنجبيل - والروب والثوم والملح والكريمة في حله لمدة 3 ساعات أو اكثر - اشويها بعد ذلك على الفحم أو في فرن تصل درجة حرارته إلى 240 درجة مئوية .





المرقوق

المقادير

كيلوين لحم غنم عربي – أربع بصلات مقطعين إلى قطع صغيرة – رأس ثوم مدقوق – طماطم مقطعه إلى قطع صغيرة – قرع أو يقطين مقطع إلى قطع متوسطه – حبة بطاطس مقطعه – بذنجانه كبيرة مقطعة دون تقشيرها – أربع حبات جزر مقطعه قطع متوسطه – ربع كوب ماش مضاف له ماء مغلي – من ست إلى سبع أكواب قياسية طحين – ملح وفلفل وبهار وليمونتان سود – ملعقتين طعام من دبس الرمان – قليل من الخل – علبتين من صلصة الطماطم الجاهزة .

الطريقة

يوضع اللحم مع البصل المفروم في قدر كبير ويطق ويترك حتى يتشرب اللحم من ماء البصل – تضاف الخضروات المشكلة وزيت الذرة بمقدار ربع كوب – مثل الجزر والبطاطا والباذنجان ويترك القرع للنهاية ثم وتقلى مع اللحم – يضاف الثوم المدقوق معه قليل من الفلفل الأخضر وسريعا تضاف الطماطم وصلصة الطماطم – تضاف حبات الليمون والبهارات دون إضافة الملح ويسقى بالماء بحيث تكون نسبته ثلاثة أربع الكمية الموجودة بالقدر ويترك حتى يغلي – يضاف الملح وقطع القرع – تعمل عجينه من الدقيق والماء وقليل من الملح وتكون لينه بحيث يمكن تشكيلها وفردها بسهوله – عند غليان القدر يرق قطع العجين وإضافتها واحدة تلو الأخرى للمرقة وتقطعها حال وضعها في القدر بملعقة كبيرة – يترك القدر ربع ساعة ثم يقلب ثم نقلل من حرارة النار وقوتها ويترك القدر ساعة إلى ساعتين حتى يطهى العجين.



محشى ورق العنب

يمكن استبدال ورق العنب بالكوسة
أو الطماطم أو البصل أو الباذنجان أو البطاطا أو الملفوف

المقادير

نصف كيلو لحم مفروم – كوب أرز – ورق العنب – 3 حبات طماطم – 3 حبات بصل – كوب بقدونس – نصف كوب نعناع مفروم – ملعقة صغيرة من البهار المخلط – معجون طماطم – مكعب ماجي – ملعقتين طعام من دبس الرمان – خل + ليمون – زيت الزيتون .

الطريقة

يخلط البصل والطماطم مع قليل من الخل في خلاط كهربائي – تضاف الخلطة إلى اللحم المفروم – يضاف إليها الأرز والبقدونس والنعناع والبهار ودبس الرمان وقليل من الليمون والخل – تحشى الأوراق بالخلطة السابقة بأن تفرد الورقة على سطح من الجهة الخشنة للورقة ثم توضع الحشوة باستخدام – ملعقة صغيرة، تغطى الورقة من جهة اليمن أولا ثم اليسار ثم تلف - تصف الاوراق المحشية في إناء الطبخ بعد رشه بقليل من زيت الزيتون – يذاب معجون الطماطم في كوب من الماء الدافئ والخل و الليمون ويضاف اليه دبس الرمان وقليل من البهار وزيت الزيتون - تضاف الخلطة إلى إناء الأوراق المحشية مع إضافة مكعب الماجي إليها - تطبخ على نار عالية لمدة 15 دقيقه ثم على نار هادئة لمدة ساعة تقريبا.



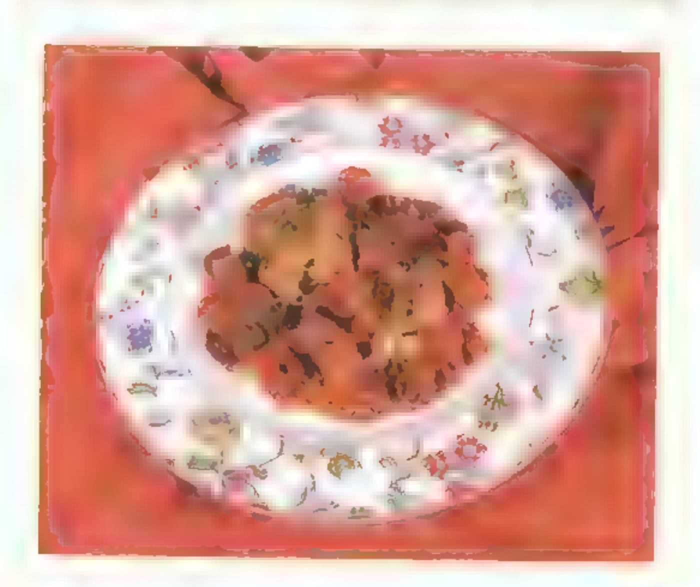
الدجاج بالباذنجان

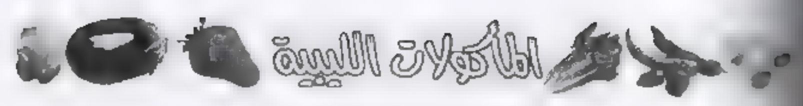
المقادير

دجاجة مقطعة ٨ قطع - باذنجان حجم كبير - ١ بصل حجم متوسط
1/4 ملعقة شاي فلفل اسود - 1/4 1 ملعقة شاي ملح - 3/4 كوب ماء
3 ملاعق طعام زيت - 1 ملعقة صلصة الطماطم - 1/4 1 ملعقة شاي بهارات مخلوطة.

الطريقة

[illegible]





أكلات البطاطا اللذيذة
بوريك البطاطا الليبية.

المقادير:

1- ½ كوب من الدقيق.
2- كمية من الماء المناسبة لمقدار الدقيق وذلك لإستخدام تلك المياه في العجن.
3- ملعقتين كبيرتين من السمن أو الزبدة السائحة.
4- ذرة ملح.

مقادير تستخدم في عملية الحشو:

1- ¼ ك من اللحم المفروم.
2- 3 ثمار من ثمار البصل الجيد.
3- 10 فصوص من الثوم.
4- القليل من الملح والبهارات بكمية متساوية.
5- تمرتين من البطاطا.

طريقة التحضير:

1- نعجن الدقيق باستعمال السمن أو الزبدة ويضاف كل مــن ذرة ملح إلي العجين ونضيف الماء مع استمرار العجن.
2- نتركها لمدة حوالي سبعة دقائق وذلك حتى تتخذ قواماً مناسـباً من تقطيعها.
3- نقطعها علي هيئة دوائر.

4- نحشو تلك العجينة بالمفروم أو البطاطا المهروسة في كل قطعة عجين من تلك التي علي هيئة دائرة.

5- يتم لف كل قطعة من العجين بعد حشوها مثل لف القطايف. ثم تستخدم الشوكة في عمل الجوانب.

6- نقوم باستعمال الحليب أو السمسم في عملية دهن سطح قطع العجين.

7- يتم رصها جميعاً في إناء أو شيء يصلح للوضع في الفرن، ويكون رصها بشكل منظم.

8- نضعها في الفرن مع العلم بأن نيران الفرن يجب أن تكون هادئة حتى لا تحترق الأكلة، ثم نتركها حوالي 120 دقيقة حتى تحصلين علي اللون الذهبي الذي تريدينه.

9- تخرج من الفرن، ونضعها في طبق التقديم لتقدم ساخنة ولذيذة.

***

بيتزا البطاطا

المقادير:

1- ½ ك بطاطا.

2- ½ ك من اللحم المفروم.

3- كوب من الدقيق.

4- 5 ثمار من البصل.

5- 6 بيضات.

6- ¼ كوب من عصير الطماطم.



7- 5 فصوص من الثوم.

8- ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر.

9- ¼ كوب صغير من عصير الليمون.

10- ¼ كوب صغير من البهارات.

11- قليل من الملح.

12- يمكن استعمال بعض من الجبن.

13- إحضار زيوت لوضعه علي السطح.

طريقة التحضير:

1- نضع اللحم في الإناء وتضاف عليه القليل من الماء حتى تظهر طبقة علي الوجه ثم يتم توزيعها بالملعقة.

2- يتم إضافة البصل والطماطم والفلفل ويتم رفع الخليط بعد ذلك النار الهادئة.

3- نضع الملح والثوم والبهارات ثم يترك حتى يبرد.

4- يتم غسل البطاطا وتقشرها ثم معاودة غسلها مرة أخري. في شكل دوائر رفيعة.

5- ترش بالملح وتصفي جيداً ثم نضعها علي النار في الزيت

6- نخلط 4 بيضات باستعمال مضرب البيض مع عصير الليمون، كما يضاف إلي ذلك الدقيق بنفس الكمية التي سبق ذكرها.

7- يتم دهن الطاجن الفارغ بالزيت، ثم يغمس كل طرف من أطراف البطاطا في خليط البيض المضروب، ثم يتم رص نصف مقدار البطاطا تقريباً في داخل الطاجن.

8- يتم وضع اللحم المفروم علي البطاطا ونضعها علي السطح.

9- نضع شرائح الجبن والزيتون، يتم خفق بيضة ومزجها بالبهارات ونضعها علي السطح.

10- نضع الطاجن داخل الفرن لمدة 10 إلي 12 دقيقة.

11- وأخيراً يترك الطاجن حتى يبرد ويقطع إلي مربعات ويوضع في طبق التقديم.

***

عجة الفرن

المقادير:

1- كليو من البطاطا.
2- كوبين من الدقيق.
3- ¼ ك من اللحم المقطع إلي قطع صغيرة.
4- 10 بيضات.
5- 7 من ثمار البصل الأخضر.
6- رابطة من البقدونس وأخري من الكسبرة وأخري من الشبت.
7- 15 فص من فصوص الثوم.
8- ملعقة من الملح.
9- 1½ ملعقة كبيرة من البهارات.



10- ¼ كوب صغير من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

1- غسل البطاطا وتقشيرها.
2- نقطعها إلي مكعبات متوسطة الحجم.
3- تصفي البطاطا واللحم وبعد أن يتم قليهم في الزيت.
4- تقطيع البصل إلي مكعبات.
5- نفرم الكسبرة والبقدونس والشبت بعد القلي في الزيت قليلاً.
6- يضرب البيض مع عصير الليمون والبهارات برفق مع إضافة الدقيق بالتدريج وعدم التوقف عن ضرب الخليط ثم ننثر ذرة الملح.
7- نضع البطاطا مع اللحم والبصل مع كل من الكسبرة والثوم والبقدونس والشبت.
8- ندهن الطاجن بالزيت والدقيق وبعد خلط كل تلك المقادير نضعهم في آن واحد داخل الخليط.
9- نضع الطاجن في الفرن علي أن تكون درجة الحرارة متوسط.
10- نتركه داخل الفرن لمدة نصف ساعة للتأكد من النضوج.
11- نترك الطاجن ليبرد ونقطعه ثم نضعه في طبق التقديم.

***

البطاطا الليبية

المقادير:

1- ½ ك من البطاطا.

2- ¼ ك جرام من اللحم.

3 نحضر كمية مناسبة من الهريسة الليبية.

4- 10 فصوص من الثوم.

5- بصلة صغير.

6- 1½ كوب من عصير الطماطم

7- ملعقة من الملح و الفلفل.

طريقة التحضير

1- تقطع البطاطا علي هينه شرائح

2- نضع الملح ثم نقطع البصل شرائح

3- يضاف إليهم الثوم بعد أن يدق.

4- نقطع اللحم إلي مكعبات ونتبلها بالملح و الفلفل

5- يضاف البصل و اللحم إلي البطاطا.

6- يتم تقليبه جيداً مع إضافة عصير الطماطم و الهريسة

7- نضع الخليط في طاجن داخل الفرن حتى ينضج.

8- يوضع في طبق التقديم ويقدم ساخن.

***

الطبيخة بالبطاطا

المقادير:

1- ½ ك من البطاطا.

2- ¾ ك من الباذنجان.

3- ½ ك من الكوسة.

4- كوب من عصير الطماطم.

5- ملعقة من كل من الفلفل الأخضر، الكمون، الفلفل الأسود.

6- 5 فصوص كبيرة من الثوم.

7- فنجان صغير من الخل وملعقة صغيرة من الملح وزيت حدامه في عملية القلي.

طريقة التحضير:

1- نقطع البطاطا إلي شرائح رقيقة.

2- نقطع الباذنجان حلقات.

3- نقطع الكوسة أصابع مطولة.

4- تنقع الخضروات في المياه المذاب فيها الملح.

5- يقلي الباذنجان والبطاطا والكوسة والفلفل الأخضر في الزيت.

6- نحمر الثوم، ثم نضيف الطماطم والملح والفلفل والكمون ونتركها حتى تصل إلي مرحلة التسبيك، ثم نضع القليل من الخل.

7- نحضر طبق التقديم نرص البطاطا فوق الباذنجان، والباذنجان الكوسة فوق الفلفل ثم في النهاية نضع الطماطم التي تم تسبيكها تقدم ساخنة.



عجة البطاطا المسلوقة

المقادير:.

1- 2 ك من البطاطا.

2- 3 بيضات.

3- 3 أكواب من الدقيق.

4- بصلة مفرومة.

5- ½ رأس ثوم.

6- ½ كوب من عصير الطماطم.

7- كسبرة وبقدونس وملعقة كبيرة من البهارات مع ½ ملعقة مــن الفلفل الأحمر وملعقة من الليمون.

طريقة التحضير:

1- تسلق البطاطا ثم تقطع إلي دوائر.

2- يخفق البيض مع الليمون بواسطة مضرب البيض ثم يضــاف كل من الفلفل والملح والبهارات والطماطم مع الاستمرار فــي خفــق البيض خفقاً جيداً.

3- يتم إضافة الدقيق إلي البيض المخلوط بالتدريج مع الأســتمرار في الضرب.

4- يضاف كل من الثوم واللحم والبصل والكسبرة والبقدونس.

5- يتم احضار طاجن متوسط العمق ثم يتم دهانه جيــداً بواســطه الزيت والدقيق ثم يتم وضع نصف الخليط بعناية.و توضــع البطاطــ المقطعة علي هيئة دوائر في النصف (نصف الطاجن).

6- يتم صب باقي الخليط علي البطاطا.

7- يوضع الطاجن داخل الفرن المشتعل وذلك لمدة 20 دقيقة حتى التأكد من تمام النضج.

8- يترك حتى يبرد، ثم يتم تقطيعه ويوضع في طبق التقديم ليقــدم حــ.

***



أكلات الباذنجان
سلطة الباذنجان

المقادير:

1- كيلو جرام من الباذنجان غير منزوع القشر.
2- ½ كوب من زيت الزيتون.
3- 5 فصوص ثوم + رابطة بقدونس.
4- ½ فنجان صغير من الفلفل الحار.
5- ½ فنجان صغير من الليمون المعصور.
6- ملعقة صغيرة من الكمون.

طريقة التحضير:

1- يقطع الباذنجان إلي حلقات ثم يرفع علي النار ليقلي في الزيت.
2- بعد أن يتم قليه يؤخذ ويتم هرسه هرسا جيداً.
3- يفرم الثوم مع كل من البقدونس والفلفل الحار.
4- يضاف الكمون ويضاف كل ذلك إلي الباذنجان الذي تم هرسه.
5- يضاف عصير الليمون علي الخليط ومعه قليل من زيت الزيتون.
6- تكون سلطة الباذنجان جاهزة للتناول، ثم توضع داخل طبق التقديم، ويمكن استعمال البقدونس في تزيين سطح الطبق.

***



الباذنجان باللحم

المقادير:

1- ½ ك جرام من الباذنجان العرائس.
2- 1½ كوب من الطماطم المخلوطة خلطاً جيداً.
3- ¼ ك جرام من اللحم المفروم.
4- ملعقة كبيرة من السمن أو الزبد.
5- فنجان صغير من البقدونس المفري.
6- القليل من الهريسة الليبي.
7- ملح وفلفل.

طريقة التحضير:

1- نشق الباذنجان بالطول ثم ينظف قلب الباذنجانة تنظيف جيد
2- نضعه في ماء فيه ملح.
3- ترفع الباذنجان من الماء ويتم تجفيفه ثم يوضع في السمن أو الزبد.
4- يتم تشويح اللحم في السمن وذلك حتى تتعصج.
5- نضع عصير الطمطم والهريسة الليبي إلي الباذنجان المحشو باللحم.
6- ويتم تركه علي النار حتى يغلي.
7- بعد أن يغلي يرفع من علي النار، ثم يوضع في الفرن حتى يتم نضجه.
8- بعد التأكد من إتمام عملية النضج، توضع في طبق التقديم.



أكلات الكسكسي

الكسكسي السادة

المقادير:

- 1 ½ ك من الدقيق.مع ½ ملعقة من الملح.
- ½ كوب كبير من السمن.وماء للعجن

طريقة التحضير:

- ننخل الدقيق جيداً ثم نرشه بقليل من الماء ويدعك براحـ اليد وأستمري في ذلك حتى يصير الدقيق علي هيئة كـر صغيرة.
- نفرك الدقيق المرشوش بالماء حتى تصير كـرات صـغيـ تنزل من المنخل.
- يوضع الدقيق المكور في المصفاة.
- توضع المصفاة فوق حلة مملوء بالماء.(يوجد في الأسـو الآن حلة الكسكسي وهي عباره عن حله مكونة من جـزئين السفلي مملوء بالماء والعلوي مصفاه يوضـع بهـا كـرات الدقيق).ويرفع علي النار ويترك عليها لمدة نصـف سـاعه حتى يتم تسويته علي بخار الماء.وبعد أنْ نرفعه عن النـار نقوم بفركه فركاً جيداً بالسمن.ويمكن إضافة الطبيخة المحسـ اليكم إليه قبل التقديم حسب الرغبة، ويمكن أن يقـدم هكـذا سادة.

****

أكلات البيتزا

طريقة تشكيل عجينة البيتزا

(توجد عدة طرق لتشكيل عجينة البيتزا)

- تشكيل العجينة باليد داخل صنية عميقة.

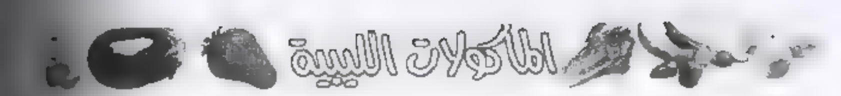
طريقة التحضير:

- بعد القيام بعجن البيتزا يتم تشكيلها علي هيئة كرة.
- نضعها في إناء مدهون بالزيت من جميع الجوانب.
- نغطي الإناء جيداً ونضعه في مكان دافئ حتى يحدث التخمر وتكون لمدة ¾ ساعة.
- ندهن صنية الفرن بالزيت جيداً، ثم قومي بوضع العجينة التي علي شكل كرة داخل الصنية ثم يتم تركها لمدة 10 دقائق.
- يتم فرد العجينة باستعمال كف اليد وأطراف الأصابع لتغطية أسفل الصنية تماماً.
- تترك العجينة داخلها لمدة 20 دقيقة.
- يتم الحشو والتجميل.

***

تشكيل عجينة البيتزا المسطحة باستعمال النشابة:

- نرش الدقيق علي قطعة من الرخام الناعم ونضع عليها كرة العجين.



- يتم تبطيطها باستعمال كف اليد ويتم تشــكيلها علــي هيئ دوائر.
- نفرد العجينة باستعمال النشابة الخشبية المدهونــة بالــ حتى يصل سمك العجينة إلي 5 مليمتر.

***

تشكيل العجينة الرقيقة المسطحة.

- نلت كرة العجين لمدة لا تزيد عن دقيقة.
- نضع العجين علي سطح مرشوش بالدقيق.
- يتم تشكيلها علي هيئة قرص سميك ثم يتم رش الحواف ر خفيفاً بالدقيق.
- يتم تبطيط العجين في الوسط إلي الأطراف.
- ضعي إحدي كفي يديك علي سطح العجينة ثم ارفعي الـ الأخر من العجينة إلي أعلي باليد الأخري ثم نجذب العـ بحرص من المنتصف وتفرد حتى تصبح رقيقة مع رشــ بقليل من الدقيق حتى لا تلتصق العجينة.
- نعمل حافة رقيقة حول العجينة بوضع احدي اليــدين علـ حافة العجين، وبالضغط باليد الأخرى إلي الخارج في اتـ اليد التي علي الحافة، ثم تستمر هذه العملية حول العجيــ كلها.
- توضع علي صاج مدهون بالزيت ثم تملأ بالحشو وتوضــ داخل الفرن لتخبز.

تشكيل البيتزا المحشو المغطاة

- نضع الطبقة السفلي من العجينة داخل الصينية العميقة ثم يتم حشوها بالحشو المعد.
- نفرد القطعة الثانية للعجينة ثم نضع العجينة المفرودة علــي الحشو ثم نضغط أطراف العجينة مع بعضها لكي تضــمني إلتصاقها.
- نعمل فتحة في العجينة العلوية بعمق لتسمح بخروج البخــار أثناء الطهي.
- تخبز في فرن درجة حرارته مرتفعة لمدة 20 دقيقــة حتــى يصفر لونها.

***

طريقة تقطيع البيتزا للتقديم:

- عند خروج البيتزا من الفرن، يجب أن تنقــل إلــي لوحــة خشبية للتقطيع.
- تقطع البيتزا بواسطة سكين حادة، وتقدم ساخنة.

****

الطرق المختلفة لعمل البيتزا

المقادير:

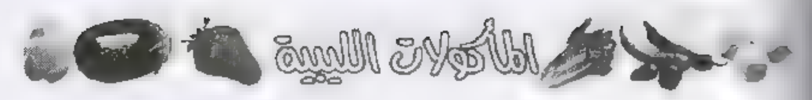
- ½ كوب من الماء الدافئ.
- 1½ كوب من الدقيق.
- ½ ملعقة كبيرة من الخميرة الجافة.

- ملعقتين كبيرتين من الزيت.
- ½ ملعقة كبيرة من سكر الخشن

طريقة التحضير:

- يضاف السكر إلي الخميرة البيرة وتقلب جيداً بالملعقة حتى تصبح سائلة.
- نضيف إليها الماء الدافئ.
- تترك الخميرة في مكان دافئ حتى تتخمر وستلاحظين أنها أرتفعت قليلاً وظهرت بعض الفقاقيع علي سطحها.
- نقوم بتجهيز إناء عميق ويتم وضع الدقيق وليس كله بل أبقي ما يعادل ملعقتين من الدقيق، وباقي الدقيق يوضع مع الملح نقوم بصنع تجويف في المنتصف، ثم نصب داخل هذا التجويف خليط الخميرة، ثم يقلب جيداً حتى يمتزج الدقيق بالخميرة، ونجد أن العجينة قد بدأت في التماسك.
- تفرد العجينة علي سطح ناعم مرشوش بالدقيق، ثم نبدأ بعملية لت العجينة مع دهن اليدين بالدقيق.
- نقوم بالضغط علي العجينة لأسفل باستعمال باطن اليدين.
- نرفعها إلي الأمام ثم تنبها علي بعضها مرة ثانية، ثم تدار ربع دورة.
- نكرر العملية حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة.
- نترك العجينة لبعض الوقت ولنقل ¾ ساعة قبل استعمالها.

***



طريقة أخري لعمل البيتزا.

المقادير:

- 1½ كوب من الدقيق.
- 1½ ملعقة من السمن.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- بيضة.
- ½ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ¼ ك من اللبن الطازج.

طريقة تحضير العجينة:

- نخلط الدقيق و الملح و البيكنج بودر جميعاً في إناء.
- نصنع تجويف في وسط الدقيق.
- نضع في تجويف الدقيق السمن و البيض.
- نضيف اللبن تدريجياً لتتم عملية العجن حتى تحصل علي عجينة مرنة وناعمة.
- نتركها في مكان بارد لمدة نصف ساعة ثم نلفها باستعمال ورقة الزبد المدهونة بالزيت.
- ندهن صنية الفرن ونفرد العجينة داخلها.
- يتم حشوها بالحشو المعد لها، توضع في أطباق التقديم وتقدم ساخنة.

***

طريقة اخري للبيتزا

المقادير:

- ½ ك من الدقيق.
- ماء دافئ للعجين.
- ¼ فنجان من الخميرة.
- ¼ فنجان من السكر.
- ¼ فنجان صغير من الليمون + بيضة.
- ¼ فنجان اللبن + ذرة ملح.
- زيتون أو تفاح.

طريقة التحضير:

- نعجن الدقيق مع الزيت والملح والبيض والليمون واللبن والماء الدافئ ويتم عجنهم معاً جميع عجناً جيداً ونتركها حتى يحدث لها تخمر.
- نضع العجينة في طواجن صغيرة ونترك أيضاً نفس الفترة التي تركت فيها العجينة للتخمر.
- يتم تحميل سطحها بالصلصة مع إمكانية وضع زيتون وتفاح.
- نضعها في الفرن وتترك حتى تنضج.
- نقطعها إلي مربعات أو مثلثات.
- توضع في أطباق التقديم وتقدم ساخنة.



طريقة اخري لحشو البيتزا

المقادير:

- ½ ك جرام من الطماطم.
- ½ فنجان من الطماطم المخلوطه.
- 3 قرون من الفلفل الأخضر.
- ¾ كوب من الماء.
- ½ ملعقة من الزيت.
- ثوم + ملح.

طريقة التحضير:

- نقلي الثوم في الزيت علي نار هادئة حتى يتحول لون الثوم للأصفر الدهبي.
- نضع ½ فنجان من الطماطم المعجونة.
- نضع باقي الطماطم المبشورة ثم نضع كل من الماء والملح حتى تنضج.
- نضع الفلفل بعد تقطيعه إلي دوائر.
- نضيف إليها الثوم والقليل من البهارات.لتصبح جاهزة لوضعها علي عجينة البيتزا.

***

أكلات مختلفة للبيتزا
بيتزا البطاطا

المقادير:

- 2 ك من البطاطا.
- ½ ك من اللحم المفروم.
- 8 بيضات.
- 2 كوب كبير من الدقيق.
- كيلو من البصل.
- ملعقة من الفلفل الأحمر.
- ½ كوب من عصير الطماطم.
- ملعقة من كل الملح والفلفل والبهارات.
- ليمونة.
- جبنة.
- زيت زيتون.

الطريقة:

- نضع اللحم في أناء مع قليل من الزبد المسخن ونقلب لينضج
- نضيف البصل والطماطم والفلفل ونرفعها علي نار هادئة.
- نضيف الثوم والملح والبهارات ويترك الخليط حتى يبرد.
- نقشر البطاطا ونغسلها جيداً.
- نقطعها إلي دوائر رفيعة.
- نرشها بالملح ونقلي في الزيت.

- يتم خفق 5 بيضات مع عصير الليمون ونضيف كوب دقيق عليهم مع الاستمرار في الخفق حتي تصبح غليظة القوام.
- تدهن الطاجن المعد، ويغمس كل طرف من البطاطا بخليط البيض المخفوق.
- نرص نصف مقدار البطاطا في الطاجن بعناية وبطريقه جميلة.
- نضع اللحم المفري علي البطاطا ونضع الباقي من البطاطا فوق اللحم المفري.
- يتم وضع شرائح الجبنة والزيتون ويتم خفق الباقي من البيض بإضافة البهارات ثم يتم وضعها علي الوجه
- يوضع الطاجن داخل الفرن لمدة 10 دقائق.
- اخرج الطاجن من الفرن واتركيه كي يبرد وتقطع إلي مثلثات ويوضع في أطباق التقديم.

***

بيتزا البصل

المقادير:

- ½ ك من البصل.
- ½ كوب من الزيت.
- ¼ ملعقة شاي من الزعتر بعد طحنه.
- كمية مناسبة من سمك الأنشوجة.
- 5 حبات من الزيتون الأسود.

- الملح.

طريقة التحضير:

- تفرد العجينة في الصينية المدهونة بالزيت.
- تقشر البصل ونقطعه علي شكل دائري.
- نضع البصل في الزيت علي النار لمدة 10 دقائق.
- يضاف الثوم إلي البصل والزعتر المطحون والملح ، تغطية الوعاء ثم يترك فترة لا تزيد عن ربع ساعة.
- نضيف خليط البصل والثوم فوق العجينة المفرودة بـ الصينية لكي يتم تغطيتها بصورة جيدة.
- ندخل الصينية في الفرن لمدة نصف ساعة.
- بعد التأكد من نضجها أخرجيها من الفرن ثم نضع الزيتون في وسطها.

***

بيتزا التونة

المقادير:

- علبة تونة كبيرة.
- ½ ك من الطماطم.
- ½ كوب من صلصلة الطماطم المحلوطة بالثوم.
- ½ كوب من الجبن الرومي المبشور.
- 3 بيضات مسلوق.
- 3 قرون من الفلفل الرومي.



- ½ فنجان من البقدونس المفري.
- ½ فنجان صغير من عصير الليمون .
- ½ فنجان صغير من الملح والفلفل و5 حبات زيتون.

طريقة التحضير:

- نضع عصير الليمون والقليل من شرائح الفلفل الأخضر علي التونة.
- نضع الملح والفلفل علي الطماطم لتتبيلها ثم تصفي.
- نقطع البيض المسلوق إلي حلقات لتتبيلها بالفلفل والملح.
- نفرد العجينة ويتم تشكيلها بأي أطعمة أخري.
- يتم رص العجينة في صينية أو صاج مدهون بالزيت دهناً خفيفاً.
- نضع صلصة الطماطم بالثوم علي العجينة.
- نضع التونة المتبلة عليها.
- نقوم بتجميلها بوضع حلقات البيض، واستعمال شرائح الطماطم والزيتون في التجميل أيضاً، ثم رش الجبن الرومي المبشور عليها.
- نخبز العجين في الفرن.
- يتم وضعها في أطباق التقديم، وتقدم ساخنة.

***

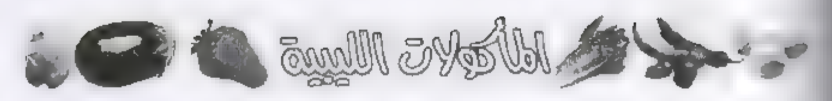
بيتزا السمك

المقادير:

- ½ ك من السمك.
- ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم.
- ملعقة من عصير الليمون.
- ½ ملعقة كبيرة من السمن.
- بيضة مسلوقة.
- بصلة.
- ½ ملعقة كبيرة من الكرفس المفري.
- بقدونس أو أوراق الخس.
- ملح وفلفل.
- ½ ملعقة كبيرة من المسطردة.
- 5 حبات زيتون منزوعة النوي.

طريقة التحضير:

- ينظف السمك جيداً بالملح والليمون.
- ينقع السمك بالماء في إناء.
- نضع عليه الملح والفلفل وعصير الليمون بنصف المقدار الذي احضرتيه وأيضاً نضع بصله مقطعة إلي شرائح رقيقة والقليل من الكرفس.
- نترك الماء فترة لا تزيد عن 6 دقائق وذلك حتى يكون السمك نصف ناضج.



- نرفع السمك من الماء، ثم ننزعه كل من الجلد والشوك.
- نضيف المسطردة وعصير الليمون والكرفس المفري إلي السمك الذي تم سلقه ثم نضع عليهم الفلفل والملح.
- نقطع الطماطم إلي شرائح ونضعها في مصفاة ونرش عليها ملح حتى نتخلص من الماء الزائد.
- نقطع البيض المسلوق إلي حلقات لتتبيله بالملح والفلفل.
- يفرد العجين وتشكيلها بأي شيء ثم نضعها في صاج مدهون.
- نضع فوق عجينة البيتزا صلصة الطماطم بحيث تكون طبقة رقيقة.
- نضع عليها السمك المتبل، ونجملها بواسطة الزيتون الأسود وشرائح الطماطم وحلقات البيض ثم نرش الزبد عليها.
- نخبزها في الفرد، ثم بعد التأكد من النضوج نضعها في طبق التجميل لتقديمها ساخنة.

***

بيتزا السردين

المقادير:

- 2 كيلو من سمك السردين.
- ½ ك من الطماطم.
- ½ كوب صغير من صلصة الطماطم.
- قرنين من الفلفل الرومي والفلفل الأحمر.

- 5 ملعقة كبيرة من البقدونس المفري.
- ½ كوب صغير من عصير الليمون.
- جبن رومي، زيتون الأسود.

طريقة التحضير:

- يغسل السردين من الداخل والتخلص من الملح الزائد.
- نقطع الطماطم إلي شرائح ونتبلها بالملح لتتخلص من الماء الزائد.
- نقطع الفلفل الرومي إلي شرائح.
- نخلط السردين مع الفلفل الأحمر مع عصير الليمون والبقدونس المفري.
- نفرد العجينة.
- نرص العجين في صاج، ونضع عليها صلصة الطماطم.
- نضع خليط السردين ثم نقوم بتجميلها بشرائح الطماطم والفلفل الرومي والزيتون الأسود، ونرشها بالزيت.
- نضعها في الفرن لتخبز، وتجمل بأوراق الخس أو البقدونس.

***

بيتزا الجمبري

المقادير:

- ½ ك جمبري.
- ملعقة من الزبد وتكون كبيرة.
- بيضة مسلوقة.



- ½ ك من الطماطم.
- 1 فنجان من الكرفس المفري.
- ½ ملعقة كبيرة من المستردة.
- بصلة متوسطة الحجم.
- عجين لبيتزا.
- قرن فلفل.
- ملعقة من عصير الليمون.
- اوراق الخس والبقدونس.
- خمس زيتونات من الزيتون الأسود.

طريقة التحضير:

- نغسل الجمبري ونقشره وننزع رأسه.
- نقطع البصل إلي شرائح رقيقة ونضيف إليه عصير الليمون.
- نضيف إليه الكرفس المفري والمستردة لتتبيله بالملح والفلفل ونتركه ½ ساعة.
- نقطع الفلفل والبيض المسلوق إلي حلقات.
- نشق الزيتون إلي نصفين وننزع النوي مع الأحتفاظ بالشكل الدائري لنصف الزيتونة.
- نفرد العجينة ونشكلها إلي أشكال دائرية ونرصها في صاج مدهون بالزيت.ونرص الجمبري علي العجين ثم نجمل سطحها بحلقات البيض والطماطم والزيتون ونرش السطح بالقليل من السمن.

- نضعها في الفرن وبعد التأكد من النضوج تخرج من الفـــرن لتجميلها بواسطة البقدونس وورق الحس.

***

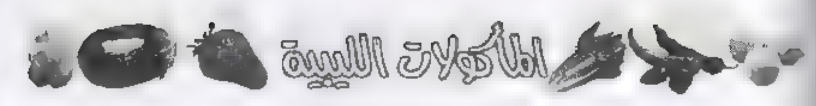
البيتزا بالجبن الرومي

المقادير:

- ¼ ك من الجبن الرومي.
- ¼ كوب من السمن.
- عجينة البيتزا.
- ¼ كوب من الزعتر.
- ¼ كوب من الزيتون الأسود.
- فلفل رومي.

طريقة التحضير:

- نضع الجبن الرومي مع الزعتر والسمن ونقلب هذا الخلـــيط جيداً.
- نقطع الفلفل شرائح رفيعة ونضيفها إلي الخليط.
- نفرد عجينة البيتزا في صاج مدهون بالسمن.
- نفرش طبقة من خليط الجبن الرومي علي العجينة وتـــوزع جيداً.
- ويتم وضع الزيتون الأسود وشرائح الفلفل الرومي للتجميل.
- ونضعها في الفرن حتى يحمر وجهها ثـــم يـــتم إخراجهـــا وتوضع في أطباق التقديم، وتقدم ساخنة.



بيتزا بالجبن الأبيض

المقادير:

- ¼ ك من الجبن الأبيض.
- ملعقة صغيرة من السمن.
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفري.
- ملعقة صغيرة من النعناع.
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم.وبيضة مسلوقة.
- ثمرة من الطماطم وفص ثوم مفري
- زيتون أسود وبقدونس.

طريقة التحضير:

- يوضع البقدونس المفري في إنـــاء.ونضـــيف إليـــه الجـــبن والنعناع بالإضافة إلي صلصة الطماطم ويقلب جيداً.
- تقطع البيضة المسلوقة حلقات لتتبلها بالملح والفلفل.
- تقطع الطماطم بعد تقشيرها إلي حلقات ونتبلها بالفلفل والملح ونضعها في مصفاة لتتخلص من ماء زائد أو بذور.
- نفرد العجينة في صينية مدهونة بالسمن.
- يضاف طبقة من الخليط ونجملها بحلقات البيض والطمـــاطم والزيتون الأسود مع قليل من السمن.
- نضعها في الفرن حتى نحصل علي إحمرار لوجها.
- تقدم بعد إخراجها من الفرن ويتم تجميلهـــا باســـتعمال ورق البقدونس.

أكلات العجة المختلفة

عجة البصل

المقادير:

- ½ حزمة من البصل الأخضر.
- ¼ حزمة من البقدونس.
- ¼ حزمة من الكسبرة.
- ¼ حزمة من الشبت.
- ½ ملعقة صغيرة من كل من البهارات والملح.
- ¼ كوب كبير من الدقيق.
- قليل من الماء.
- ثلاثة فصوص من الثوم.
- بيضتان.

طريقة التحضير:

- نخلط البصل مع قليل من الماء.
- يضاف البقدونس والكسبرة والثوم والشبت ليخلط مع البصل.
- يخفق البيض مع الليمون خفقاً جيداً ويضاف علي الخليط السابق.
- يضاف إليهم الدقيق معه البهارات بالتدريج، ويوضع الجميع في طاجن ويتم دهنه بالزيت والدقيق.
- يدخل الفرن لمدة 10 دقائق.ثم يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد، وبعد التقطيع يوضع في أطباق التقديم ساخن.

العجة باللحم

المقادير:

- ½ كوب كبير من الدقيق.
- ½ ربطة بصل اخضر بمعدل بصلتين.
- ملعقة صغيرة من البهارات.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- القليل من اللحم.
- ربطة بقدونس ونفس القدر من الكسبرة.
- 4 فصوص من الثوم.
- ¼ ك من البطاطا.
- ½ ملعقة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- تغسل البطاطا وتقشر وتقطع إلي مكعبات.
- تقطع اللحم قطع صغيرة.
- تقلي البطاطا في الزيت لمدة خمس دقائق، ثم تصفي.
- تقلي اللحم في الزيت لمدة خمس دقائق، ثم تصفي.
- يقطع البصل إلي مكعبات، وقومي بفرم البقدونس والكسبرة ويتم قليهم جميعاً في الزيت ثم يصفي.
- يحفق البيض في طبق عميق مضاف إليه عصير الليمون والبهارات مع الاستمرار في الخفق ثم يضاف الدقيق تدريجياً مع الملح.

- يوضع اللحم و البقدونس والبصل و البطاطا و الكسبرة و الثوم على البيض المخفوق.
- يتّم خلط المقادير السابقة جميعها خلطاً جيداً، ثم يتم وضعها في طاجن متوسط العمق و الحجم ويكون مدهون بالزيت و الدقيق.
- يتّم وضعه في الفرن لمدة 15 دقيقة .
- عندما تنضج يتم تقطيعها وبعد أن تبرد، ويمكن تناولها ساخنة.

***



دجاج في الفرن

المقادير

دجاجه مقطعه - بصله - 4 فصوص ثوم 4 جزرات مقطعه الى حلقات - 2 طماطم قليل من الفلفل الاسود 4 حبات بطاط مقطعه الى حلقات فلفل اخضر حلو بهارات - قليل من الملح قليل من الليمون

الطريقة

نطحن الثوم مع حبة طماطم والماء في خلاط - نضيف الخلطة السابقة الى الدجاج مع ملعقة الفلفل الاسود و الليمون والبهار يسلق الدجاج مع خلطه السابقه نضع في صحن التقديم خلطتي الخطوتين السابقتين وتضعهم في الفرن حتى يحمر الدجاج - في إناء اخر. نسلق البصل والجزر والبطاطا و الفلفل الأخضر .



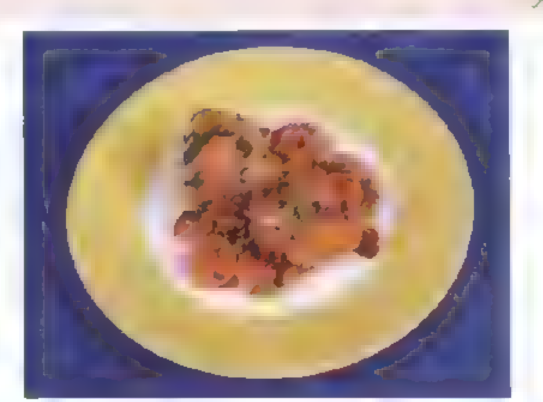
دجاج بالتوابل

المقادير

دجاجه منزوعة العظم ومقطعه – ملعقة صغيرة فلفل احمر – ملعقة صغيرة ثوم مهروس – نصف كوب بصل مفروم – علبة حليب رنبو – ملعقة صغيرة فلفل اسود – ثلث كوب من البقسماط – 3 ملاعق كبيرة زبد – نصف كوب دقيق – 3 ملاعق كبيرة زيت – نصف كيلو طماطم مقشورة ومقطعه – ربع كوب بقدونس مفروم – ملح حسب الرغبة .

الطريقة

اخلطي الحليب مع البيض وانقعي قطع الدجاج في الخلطة لمدة ساعتين – اخلطي البقسماط والملح والفلفل والدقيق – غطي قطع الدجاج بمخلوط الخبز المطحون واتركيه جانبا – ضعي الزبد والزيت في قدر على نار هادئة ثم أضيفي الفلفل والبصل والثوم وحركيه لمدة 6 دقائق – سخني الزيت وأضيفي قطع الدجاج على نار متوسطه حتى تحمر – ضعيه على نار متوسطه مدة ربع ساعة – أضيفي الطماطم وخلطة الفلفل وضعيها لعشرة دقائق أخرى على النار – زينيه بالبقدونس وقدميه سلخنا مع الأرز وسلطة الحصر



برياني الدجاج في الفرن

المقادير

دجاجه منزوعة العظم ومقطعه – كوبان ونصف أرز – بصلتان كبيرتان – فصان ثوم مدقوق – ربع ملعقة شاي فلفل احمر – ملعقة شاي كمون مطحون – شريحة زنجبيل مبشورة – ملعقتين شاي ملح – 6 ملاعق طعام زيت – 4 ملاعق طعام طحين – 5 ملاعق طعام زبادي – ملعقة طعام عصير ليمون – 4 ملاعق طعام ماء – 1/2 ملعقة شاي دارسين – نصف ملعقة شاي – ركم مطحون – نصف كوب لوز .

الطريقة

يغسل الأرز جيدا ثم ينقع في ماء لمدة ساعة – يسلق في ماء مملح معه كركم ويصفى – تقطع بصله واحده إلى أرباع وتوضع مع بعض الماء في خلاط كهربائي وتخفق – يرفع البصل جانبا وتحمر قشور اللوز في نفس الزيت وتجفف مع البصل على ورق نشاف – يوضع الطحين في طبق وتضاف إليه ملعقة شاي ملح والفلفل الأحمر والكمون ويخلط – تقلب قطع الدجاج في خليط الطحين ثم [illegible] ولسع وتحمر على نار هادئة ثم يضاف إليها الزبادي بالتدريج وعصير ليمون و4 ملاعق ماء – تضاف إليه قطع الدجاج المحمرة ويغطى الإناء ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقه – يسخن باقي الزيت وتحمر فيه البصلة الثانية بعد تقطيعها إلى شرائح – قبل رفع الإناء عن النار يضاف الدارسين ويقلب الخليط قليلا – يدهن قاع قالب فرن وينثر عليه ربع مقدار الأرز المسلوق – يغطى بخليط الدجاج ثم يضاف باقي مقدار الأرز المسلوق ويرش سطحه بالبصل واللوز المحمر – يغطى جيدا بورق الألمنيوم ويوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة 35 دقيقه – عند التقديم يقلب الأرز مع خليط الدجاج قليلا .





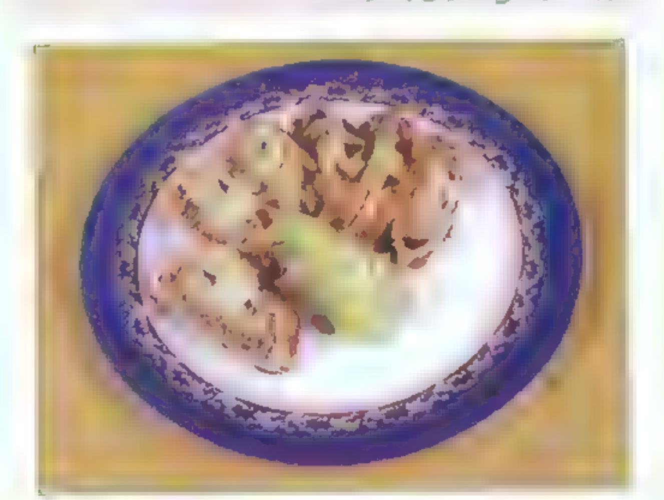
محشي السليس بالدجاج

المقادير

سليس ابيض طازج - جزر + كوسة + بصل + بطاطا (مبشورة) - بيض - دجاج بدون عظم بقسماط .

الطريقة

كل حبه من التوست المحشي توضع في البيض ثم في البقسماط (الخبز المطحون) ثم تحمر في المقلاة - تأخذ كل حبيتين من السليس ويوضعن على بعض ثم تقطع من الوسط بكلس بشكل دائري - تفور الدجاجة وينزع منها العظم وتفتت إلى قطع صغيرة - يبشر كل من (بطاطا + بصل+ كوسة + جزر) في الأول بوضع البصل في المقلاة في زيت حتى يحمر لونه - ويضاف الباقي عليه بالإضافة الدجاج توضع البهارات مع الملح حسب الرغبة على الخليط وتترك حتى النضج على نار متوسطه مع استمرارية التحريك - يحشى السليس بالخليط.





قطع التوست بالدجاج

المقادير

1 صدر دجاج مسلوق ومقطع قطع صغيرة - علبة مشروم مقطع متوسطة الحجم - علبة قيمر أو كوب كريمة - 1 علبة جبن صغير الحجم - بصلة متوسطة مفرومة - كيس توست فرنسي - بهارات، كمون - فلفل أسود - ملح حسب الرغبة .

الطريقة

يحمر البصل في زيت خفيف حتى يصفر لونه - يضاف إليه الدجاج المسلوق ويقلب الجميع معاً - يضاف إليه المشروم ويقلب معا على نار هادئة وتوضع قطعة معدنية تحت القدر حتى لا يحترق - يلين الخليط بقليل من ماء المشروم (1/2 فنجان).

لعمل خلطة الكريمة: يخلط القيمر أو الكريمة مع الجبن معا جيدا - بعد ربع ساعة من تجانس الخليط توضع علية خلطة الكريمة - يترك الخليط لمدة ربع ساعة على نار هادئة جدا ثم يطفئ - تقطع أطراف التوست وتوضع قطع التوست في فرن متوسط الحرارة لمدة 10دقائق (نار من الأعلى) خفيفة جدا - تخرج قطع التوست من الفرن ويضاف إليها الخليط وترش بالموزيريلا وتدخل الفرن مرة اخرى نار من الأعلى إلى أن يصفر لون الجبنة وتاكل بصحة وعافية.



صينية الدجاج والبطاطس

المقادير

كيلو غرامات من البطاطا – نصف كوب حليب كامل الدسم – ملح وفلفل ابيض – ملعقتان متوسطتان من الزبد – بيضه مخفوقة – صدور دجاج مخليه ومسلوقة ومفرومة – خضره للتجميل – بقسماط .

الطريقة

تقشر البطاطا وتغسل ثم تقطع إلى مكعبات ثم تسلق في ماء به ملح ثم تصفى وتتبل – يضاف إليها الحليب والزبد والبيضة وترفع على نار هادئة مع التقليب المستمر – تترك حتى تبرد ثم تفرد نصف الكميه في صينية فرن ويضاف إليها الدجاج المفروم ثم يغطى بالكمية المتبقية من البطاطا – ينثر على سطحها البقسماط الناعم ويزج في فرن لمدة ساعة إلا ربع – تجمل بالخضرة وتقدم دافئة .



شاورما الدجاج

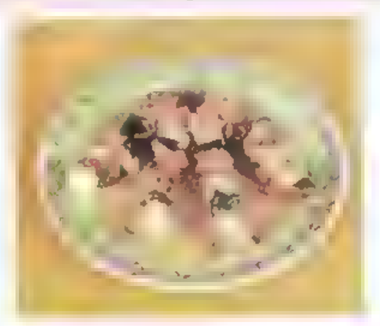
المقادير

دجاجة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح صغيرة – 2 بقدونس مفروم – 2 ملعقة زيت نباتي – بصل أحمر مقطع إلى شرائح صغيرة – طماطم مقطعة إلى شرائح طويلة – مخلل خيار مقطع إلى شرائح صغيرة – بطاطس مقطعة بالطول ومقلية – خس مقطع إلى شرائح طويلة خبز أي نوع – صلصة الطحينة – 4 ملاعق طحينة بيضاء – ثلث كوب ماء – علبة روب "180 غرام" – 5 فصوص ثوم .

الطريقة

لتحضير الحشوة: نضع الزيت في مقلاة – نضع الدجاج والبصل المقطع إلى شرائح والبقدونس على النار – نضع الملح والفلفل الأسود ونحمرة قليلا إلى أن يصبح كلة مشوي ثم نرفعة من على النار ونضعة جانبا .

لتجهيز الطحينة: نضع في الخلاط الطحينة والروب والماء والثوم ونخلط في الخلاط الى أن يصبح صلصة متوسطة الكثافة ونضعها جانبا – طبع تكون مجهزة البطاطس المقلية في طبق والشاورما في طبق ومخلل الخيار في طبق والخس والطماطم في طبق – نضع الخبز ونحشية بكل هذه الأشياء ونضع علية الصلصة ثم نلفها بالورق الأبيض.





أفخاذ الدجاج المحشية

المقادير

كوبان ونصف دقيق - ملعقة خميرة فوريه - ملعقة بيكنج بودر - بيضتان - نصف كوب ماء - للعجن - بطاطس - بقسماط - زيت للقلي .

الحشوة

دجاج مسلوق ومقطع إلى قطع صغيرة ومحمصه في البصل والثوم والفلفل مع البقدونس .

الطريقة

يخلط الدقيق مع البيكنج بودر - توضع بقية المقادير في خلاط مع نصف مقدار الماء وتخلط ثم تعجن بالدقيق - بعد أن تتماسك العجينة تترك لمدة نصف ساعة - تفرد العجينة وتقطع إلى مربعات ثم توضع الحشوة في الوسط والبطاطس على زاوية - تلف العجينة على شكل أفخاذ الدجاج ولا [illegible] البطاطس بالعجين ثم تغطى بالبيض والبقسماط ثم تقلى في [illegible] .





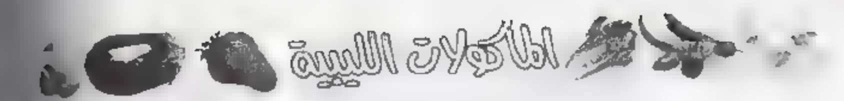
عجة البطاطا

المقادير:

- 2 كوب من الدقيق.
- كيلو من البطاطا.
- 7 بيضات.
- ½ راس ثوم.
- ¼ ك من اللحم المفروم.
- 2 ملعقة كبيرة من الكسبرة والبقدونس المفري.
- ملعقة كبيرة من الملح إن لزم الأمر.
- ملعقة كبيرة من كل من البهارات ومعجون الطماطم.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- ½ ملعقة من الفلفل الاحمر.

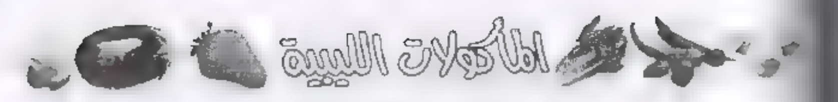
طريقة التحضير:

- تقطع البطاطا إلي دوائر ثم تسلق.
- نخلط البيض مع الليمون، ثم نضع الطماطم والفلفل والملح والبهارات مع الاستمرار في الضرب بحيث يخلط المزيج مع بعضه خلطاً جيداً.
- يضاف الدقيق بصورة تدريجية إلي الخليط.
- يلي إضافة البقدونس والبصل والثوم والكسبرة مع الاستمرار في التقليب.
- يضاف اللحم المفري إلي الخليط مع الاستمرار في التقليب.



- يدهن طاجن بالزيت ويضع فيه نصف مقدار الخليط.
- يتم وضع البطاطا علي هيئة دوائر في منتصف الطاجن ثـم يتم وضع باقي الخليط علي البطاطا.
- توضع في الفرن لمدة 25 دقيقة ثم تترك حتى تبرد ثم تقدم.

***



أكلات أخري شهية

البسمبوسة (عجينة اللحم)

المقادير:

- كوب كبير من اللبن دافئ.
- كيلو من الدقيق.
- واحد ونصف كوب من الزبد.
- ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
- ½ كوب صغير من عصير الليمون.
- 2 بيضة.
- ذرة ملح.
- ½ ك لحم مفري.

طريقة التحضير:

- يتم عجن الدقيق بالزبد مضاف إليه عصير الليمون والبيض وذرة الملح في إناء.
- يضاف اللبن مع استمرار العجن.
- عندما تكون لينة تترك لمدة 15 دقيقة.
- نحول العجين إلي كرات صغيرة ونرش عليها الدقيق ثـم تفرد بواسطة النشابة.
- يتم تقطيع دوائر منها ويتم حشوها باللحم المفروم.
- ندهن السطح باللبن وترش بالسمسم، وترفع علي النار وتقلي في الزيت.



البزيم

المقادير:

- 5 أكواب من الدقيق.
- ½ ك من اللحم.
- هريسة ليبي.
- سمن.
- الملح والفلفل.
- بصلة.

طريقة التحضير:

- تقطع اللحم قطع صغيرة ثم تسلق.
- نضع السمن علي النار حتى يقدح ثم يتم وضع اللحم علـى السمن ثم تضاف الهريسة الليبي وتترك بعد النضوج.
- ننخل الدقيق ونخلطه بالسمن والماء .
- يضاف الملح والفلفل.
- يرفع علي النار حتى ينضج.
- يوضع الخليط في طبق للتقديم ثم يزين بقطع اللحم الذي تـم تحميرها في السمن.

***

الذ السندوتشات الليبية

المقادير:

- ¼ ك من اللبن.
- كوب ماء دافئ.
- ½ ك من الدقيق.
- ملعقة كبيرة من السكر.
- ½ ملعقة كبيرة من الملح.
- كوب من الزيت.
- سمسم.
- كوب من الخميرة البيرة.

طريقة التحضير:

- نقوم بعجن الدقيق والخميرة والسكر في الزيت والماء الدافئ ونتركه ليتخمر.
- يقطع العجين إلي أصابع.
- يدهن وجه العجين باللبن ثم رش السمسم ويوضع في الفرن حتى ينضج.

***

سندوتش عيش البلبل

المقادير:

- كيلو دقيق.
- كوب لبن مذاب فيه الخميرة.
- ½ كوب من الزبد.
- ½ كوب لبن لدهن السطح وذرة ملح.
- زيتون اسود.

طريقة التحضير:

- يتم وضع خلط الدقيق مع الزبد والملح.
- نعجن الدقيق والماء والخميرة.
- نتركها حتى تخمر.
- اعيد العجين مرة أخري.
- تقطع العجين علي شكل أصابع.

***



اكلات الارز

الارز المبوخ بالخلطة

المقادير:

- ¾ ك من الارز النظيف.
- حزمة من البقدونس والشبت.
- ملعقة كبيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من البهارات.
- ملعقة زيت الزيتون.
- 10 فصوص كبيرة من الثوم.
- ثمرة طماطم.
- ملعقة كمون.
- 3 ثمرات من البصل.
- اوراق نعناع + قرفة.
- واحد ونصف ملعقة صلصة.

طريقة التحضير:

- يغسل الأرز جيداً حتى نتخلص من أي شوائب عالقة به، ثم يخلط الأرز ويضاف إليه الملح والبقدونس والشبت والنعناع والفلفل والكمون والبهارات والثوم والصلصة والقرفة.
- يتم وضع الخليط بعد تقليبه جيداً في مصفاة فوق إناء يكــون به ماء ساخن (حلة الكسكسي وهي متوفرة بالاسواق)، ونقوم بتغطيه الإناء.

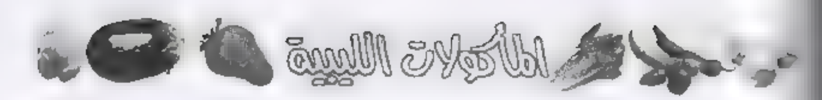
- نعمل تجويف يكون بمنتصف تلك المصفاة، وهذا له دور هام حيث سيقوم بتشريب البخار داخل المصفاه لتسهيل عملية التسوية حتى نحصل علي نضج الأرز.
- يرفع من علي النار ويوضع في طبق التقديم.

***

الأرز المبوخ

المقادير:

- 1½ ك من الأرز.
- 1½ ك من اللحم الضان.
- 6 ثمرات بطاطس.
- ¾ كوب صغير من زيت الزيتون.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- 1½ ملعقة صغيرة ملح.
- 6 ثمار من قرون الفلفل الحار .
- ½ كوب صغير من عصير الطماطم.
- 1 كوسة.
- كيلو بصل.
- كوب حمص المنقوع في المياه.
- معلقة فلفل + بهارات + قرفة.
- ثمرة قرع.



طريقة التحضير:

- يغسل البصل بعد تقشيره ويقطع شرائح ويضاف إلي الزيت.
- يقطع اللحم الضان ويتم وضعه في الإناء الذي وضع فيه البصل.
- يضاف كل من الملح والفلفل والبهارات والكمون والفلفل الحار والحمص.
- يضاف إلي الخليط عصير الطماطم ثم يضاف كوبين من الماء لتغطية الخليط ثم يترك.
- يضاف إلي الخليط الفلفل الأخضر ومعه الكوسة ثم يترك الخليط كله في إناء علي النار حتى تتأكدي أنه تم نضجه.
- ينظف الأرز جيداً ويترك لينضج علي البخار ثم يقدم الأرز مع بعض القليل من المرق ويسقي بخلطة البطاطس والكوسة والبصل والحمص وترص قطع اللحم فوقه، ويقدم الطبق ساخن.

***

الأرز بالزبيب واللوز واللحم

المقادير

- كوبا أرز مصري.
- ونصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون.
- ونصف ملعقة من الزعفران، والبهارات، والقرفة.
- ربع كوب بصل مفروم.
- ربع كيلو لحم ضأن مفروم.

- نصف كوب زبيب.
- ثلاث أكواب من مرقة اللحم.
- نصف كوب سمن.
- نصف كوب لوز مقشر.
- ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

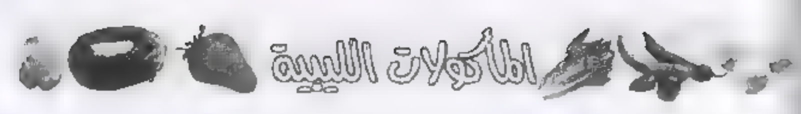
- قومي بغسل الأرز عدة مرات وانقعيه بالماء الدافىء.
- حمري اللوز بالسمن حتى يصبح ذهبي اللون.
- ارفعي اللوز من السمن وأضيفي البصل المفروم وقلبيه على النار حتى يذبل.
- أضيفي اللحم المفروم إلى البصل وقلبيه على النار لمدة خمس دقائق. ثم أضيفي البهارات والملح والزبيب إلى اللحم وقلبي الخليط جيداً.
- أضيفي المرقة إلى اللحم واتركيه على النار ليغلي الخليط.
- صفي الأرز وأضيفيه إلى المرقة وقلبيه ، ثم غطي الإناء واتركيه علي نار هادئة لمدة ثلاثين دقيقة.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

***

أرز بالفول الأخضر

المقادير

- نصف كيلو لحم مفروم.
- نصف كيلو حبوب فول أخضر.
- ثلاث بصلات متوسطة مفرومة.
- ملعقتان كبيرتان سمن.



- نصف كوب صنوبر مقلي.
- ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- كوبا أرز.
- كوبين ونصف ماء.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً لعدة مرات، ثم صفيه تماماً من الماء.
- ضعي السمن في إناء علي النار وضعي فيه البصل وقلبي حتي يحمر. ثم أضيفي اللحم والملح والقرفة وقلبي الخليط حتي ينضج اللحم.
- ضعي حبوب الفول فوق اللحم وقلبيها لمدة خمس دقائق.
- أضيفي الماء واتركيها على نار هادئة لمدة عشر دقائق.
- ضعي الأرز في الإناء وغطيه واطهي الخليط على النار لمدة خمس دقائق بعد الغليان. ثم خففي النار وتابعي الطهي لمدة عشرون دقيقة حتى يتبخر الماء.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

****

الأرز بالكاري والبازيلاء

المقادير

- كوبان أرز.
- ملعقتا طعام كاري.
- كوبا ماء.
- ربع كوب بصل مفروم.

- أربعة ملاعق طعام زبدة.
- ثلاث حبات طماطم حمراء مفرومة.
- كوبا حبوب بازيلاء.
- حبتان فلفل أخضر مفروم.
- ملح وبهارات وفلفل أسود.

الطريقة

- ضعي الزبدة في إناء عميق علي النار وضعي البصل والفلفل في الزبدة وقلبيهما لمدة خمس دقائق، ثم أضيفي الطماطم وقلبي الخليط لمدة خمس دقائق أخري.
- أضيفي الملح والبهارات والكاري والبازيلاء ثم الماء إلى الخليط.
- قومي بغسل الأرز وصفيه ثم أضيفيه إلى الإناء وقلبيه جيّداً ثم غطي الإناء واتركيه حتى يغلي ثم خففي النار واتركيه على نار هادئة حتى ينضج.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

****

أرز بالدجاج

المقادير

- كيلو ونصف دجاج مقطع إلى 4 قطع.
- عودا قرفة.
- ربع كوب زيت نباتي.
- ملعقتا طعام سمن.
- كوب فطر مسلوق.
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.

- ملعقتان صغيرتان ملح.
- نصف ملعقة صغيرة بهارات مطحون.
- كوبا أرز طويل.
- نصف كيلو لحم مفروم، ربع كوب صنوبر محمر.
- نصف كوب لوز مقشر ومحمر.
- بصلتان صغيرتان.
- حبة من كل من الحبهان وجوزة الطيب والقرنفل.

الطريقة

- قومي بقلي قطع الدجاج بالزيت حتى تحمر. ضعي قطع الدجاج في إناء مع البصلة ثم أضيفي إليها ملعقة صغيرة ملح.
- اغمري قطع الدجاج في الماء ثم أضيفي الحبهان والقرنفل وجوزة الطيب وعودان القرفة. ثم غطي الإناء واطهي الدجاج على نار هادئة مدة ثلاثين دقيقة حتى ينضج. ثم صفي المرقة.
- اقلي اللحم المفروم مع الملح والبهارات والقرفة وقلبيها على نار هادئة حتى تنضج.
- أضيفي الأرز إلى اللحم وقلبي الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق.
- خذي أربعة أكواب من مرق الدجاج الساخن وصبيه فوق الأرز. ثم أضيفي الفطر واطهيه في الإناء المغطى على حرارة مرتفعة لمدة خمس دقائق حتى يغلي ثم خففي الحرارة واتركيه لمدة عشرون دقيقة أخرى حتى يتبخر ماؤه.

- ضعي الأرز في طبق التقديم وضعي فوقه الدجاج المحمر وزينيه باللوز والصنوبر المقلي وقدميه ساخناً.

****

الأرز البخاري

المقادير

- نصف كيلو أرز.
- ربع كوب بصل مقطع إلى شرائح.
- نصف كيلو طماطم.
- نصف كيلو لحم موزة.
- نصف كوب زيت.
- خمسة أعواد قرفة وخمسة حبوب حبهان.
- ربع كوب زبيب.
- كوب جزر مبشور.
- نصف كوب لوز مقشر ومحمّر.
- كمية قليلة من الزعفران.
- ملعقة صغيرة من الملح.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً وصفيه.
- اقلي البصل في الزيت حتى يحمّر.
- أضيفي اللحم إلى الزيت وحمريه لمدة خمس دقائق.
- أضيفي الجزر إلى اللحم والبصل وقلبي الخليط لمدة عشر دقائق.
- أضيفي حبوب الحبهان والفلفل والقرفة والملح إلى خليط اللحم وقلبيه على النار.

- اعصري حبات الطماطم في الخلاط وأضيفيه مع الزبيب واللوز وثلاثة أكواب ماء إلى اللحم.
- غطي الإناء واتركيه على النار لمدة ثلاثين دقيقة حتى يغلي الخليط وينضج اللحم.
- أضيفي الأرز واخلطيه جيداً مع اللحم والبصل.
- بعد أن يغلي الأرز خففي النار واتركيه لمدة ثلاثين دقيقة أخرى.
- قومي بوضع الأرز ساخناً في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

****

أرز بالجمبري

المقادير

- نصف كيلو جمبري مقشر.
- كوبا أرز طويل الحبة.
- ربع كوب بازيلاء مجففة.
- ربع كوب لوز مقشر ومدقوق.
- نصف كوب بصل مقشر ومفروم فرماً ناعماً.
- فصا ثوم مقشران ومهروسان.
- ربع كوب زيت نباتي.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة زعفران مطحون.
- ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون. وفلفل مطحون.

الطريقة

- قومي بتنظيف الجمبري جيداً وصفيه من الماء.
- اغسلي الأرز لعدة مرات وصفيه من الماء تماماً.

- ضعي إناء به زيت علي النار وقلبي فيه الجمبري لمدة خمس دقائق في درجة حرارة مرتفعة، ثم ارفعيه من الزيت وضعيه علي ورق ماص.
- أضيفي إلي الإناء بقية المقادير ما عدا الأرز وقلبي لمدة دقيقتين.
- أضيفي أربعة أكواب من الماء واغليه لمدة عشر دقائق على نار معتدلة الحرارة.
- أضيفي الأرز إلي الخليط مع مراعاة أن يكون الماء مغطي جميع المقادير في الإناء.
- اطهي الخليط على النار لمدة خمس وعشرون دقيقة حتى ينضج الأرز.ثم أضيفي الجمبري مع التقليب .
- ضعي الأرز بالجمبري في طبق التقديم وقدميه ساخناً .

****

الأرز بالشعيرية

المقادير

- كوبان أرز.
- ربع كيلو شيعرية.
- ملعقتان كبيرتان سمن.
- واثنين ونصف كوب ماء مغلي.
- كمية قليلة من الملح.

الطريقة

- قومي بتنقية الأرز ثم اغسليه جيّداً ثم انقعيه في ماء بارد لمدة ساعة مع التقليب المتكرر من حين لآخر.



- اقدحي السمن في إناء علي النار وضعي الشعيرية بعد تكسيرها فيه واقليها حتي يصبح لونها ذهبياً،ثم صفي الأرز واخلطيه مع الشعرية.
- أضيفي إليهم الماء والملح واتركيه على نار قوية ثم خففي الحرارة وضعي تحت الإناء صفيحة معدنية واتركيه على نار هادئة حتى ينضج.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وقدميه ساخناً.

****

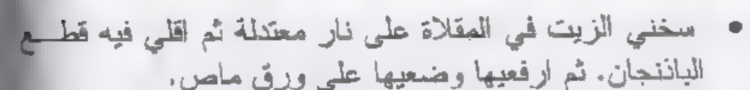
أرز بالباذنجان

المقادير

- كوبا أرز.
- نصف كيلو لحم مفروم.
- كيلو باذنجان متوسط مستدير.
- نصف كوب صنوبر ولوز محمصين.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون.
- ملعقة صغيرة بهارات مطحون.
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- ملعقتان كبيرتان سمن.
- أربعة أكواب زيت نباتي.
- أربعة أكواب ماء.

الطريقة

- قومي بغسل الأرز جيداً ثم صفيه من الماء.
- قشري الباذنجان وقطعيه بالطول إلى قطع سميكة، ثم انثري عليها الملح واتركيها جانباً لمدة ستون دقيقة.



- سخني الزيت في المقلاة على نار معتدلة ثم اقلي فيه قطع الباذنجان. ثم ارفعيها وضعيها على ورق ماص.
- ضعي اللحم مع الملح والتوابل في إناء وقلبي الخليط حتى ينضج.
- رتبي قليلاً من اللحم في وسط قعر الإناء المعد للطبخ واحتفظي بالباقي منه لوضعه فوق قطع الباذنجان المقلية.
- رتبي قطع الباذنجان المقلية والمصفاة فوق اللحم وعلى الجوانب وأضيفي الكمية الباقية من اللحم ثم أضيفي الأرز فوق اللحم وأضيفي أربعة أكواب من الماء إلى الأرز تدريجيا حتى لا يتغير ترتيب الأرز والباذنجان.
- ضعي القدر على النار، اتركيها حتى الغليان ثم خففي النار إلى هادئة.
- غطي القدر واتركيها مدة 25 دقيقة حتى يتبخر الماء بعدة دقائق من رفع القدر.
- إقلبي القدر على صينية أو طبق أكبر من حجم القدر وارفعيها بتأن حتى لا يتغير ترتيب الطعام.
- ضعيها في طبق التقديم ورشي الصنوبر واللوز المحمر على الوجه وقدميها ساخنة.

****

الأرز بالزعفران والمكسرات

المقادير

- كوبان أرز .
- ملعقتان كبيرتان كريما طازجة.
- ملعقتان طعام فستق.

- ملعقة طعام زعفران.
- ملعقتان صغيرتان ملح.
- ورق خس مقطع.
- خمس أكواب مرقة لحم.
- كوب لوز مقشر.
- أربع ملاعق طعام زبدة.

الطريقة

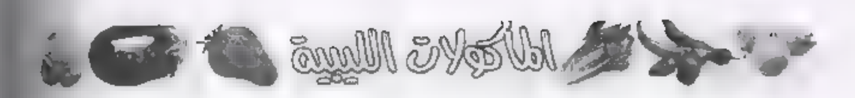
- قومي بتنقية الأرز جيداً ثم اغسليه لعدة مرات وصفيه من الماء.
- ضعي مرق اللحم في وعاء على النار وأضيفي الملح والزعفران وملعقتين زبدة ثم اطهي الأرز حتى ينضج.
- اقلي اللوز المقشر والفستق بالزبدة حتى يحمران ثم أضيفي الكريما إليهما وارفعيه عن النار فورا.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وصبي فوقه الصلصة قبل التقديم واتركيه لمدة خمس عشرة دقيقة ثم زينيه بأوراق الخس المفروم ثم قدميه ساخناً.

****

أرز باللحم

المقادير

- ربع كيلو لحم مفروم.
- كوب سمن. وكوبان أرز.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة حبهان مطحون.
- ملعقتان كبيرتان فستق.



- نصف كوب لوز مقشر.
- ملعقتا طعام صنوبر.
- ثلاث أكواب ماء. نصف ملعقة صغيرة قرفة.
- نصف ملعقة صغيرة بهارات.
- نصف ملعقة صغيرة زعفران.

الطريقة

- قومي بتنقية الصنوبر من الأوساخ.
- ونقي الفستق واللوز من القشر وضعي كل منهم على حدة.
- ثم انقعي اللوز في الماء المغلي لمدة ثلاث دقائق حتي يسهل نزع قشوره بالضغط على اللوز بالأصابع.
- اغسلي اللوز واتركيه جانباً حتى يصفى من الماء.
- ضعي السمن في وعاء على نار متوسطة الحرارة.
- حمري الصنوبر في السمن ثم ارفعيه من السمن وضعيه جانبا.
- حمري اللوز في السمن على النار مع التقليب باستمرار حتى يحمر.
- ارفعي اللوز من السمن وصفيه.
- أضيفي الفستق إلى السمن الذي حُمِّر فيه اللوز وقلبيه على النار لمدة دقيقة ثم ارفعيه من السمن وأضيفيه إلى اللوز.
- أضيفي اللحم المفروم إلى السمن وقلبيه على النار لمدة خمس دقائق وأضيفي الملح وجميع التوابل. ثم أضيفي الماء واتركيه علي النار.
- قومي بتنقية الأرز واغسليه لعدة مرات بالماء وصفيه ثم أضيفي الأرز إلى اللحم والماء المغلي وقلبيه بشوكة.

- هدئي النار تحت الإناء وغطيه واتركيه علي النار لمدة ثلاثين دقيقة.
- ضعي الأرز في طبق التقديم وزينيه بالصنوبر واللوز والفستق وقدميه ساخنا.

***

اطباق المكرونة

المكرونة بالبصل

المقادير:

- كيلو من اللحم.
- كوب زيت الزيتون.
- كوب حمص المنقوع.
- كيلو مكرونة .
- ½ ك بصل.
- ملعقة ملح.
- ملعقة فلفل أسود.
- ملعقة فلفل الأحمر.
- كوبين ماء.
- قرفة.

طريقة التحضير.

- تقطع اللحم قطع متوسطة الحجم.
- نقوم بتتبيلها بالفلفل الاسود والملح.
- يقطع البصل شرائح ثم نضع اللحم المتبل والبصل في الزيت الساخن المحمي حتى ينضج.
- بعد التأكد من نضوج اللحم مع البصل نضيف عصير الطماطم مع الفلفل الأحمر ثم يتم وضع الماء علي الخليط ويترك حتى ينضج.

- تسلق المكرونة وتصفي في مصفاة، ثم توضع في طبق ويتم وضع القليل من مرق اللحم والبصل ويتم تقليبه جيداً.
- يضاف القليل من القرفة، يضاف قطع اللحم علي المكرونة مع البصل والحمص بشكل جميل في طبق التقديم.

***

المكرونة المبكبكه

المقادير:

- كيلو من اللحم الضان.
- كيلو من المكرونة.
- بصلة كبيرة.
- ملعقة ملح.
- ملعقة كمون.
- ملعقة من الحلبة المطحونة.
- ملعقة فلفل الأسود والبهارات.
- كوب من الحمص.
- كوب بسلة .
- كوب عصير الطماطم.
- كوب زيت الزيتون.

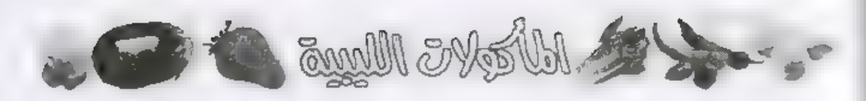
طريقة التحضير.

- نبشر البصل ونضعه في الزيت ليتحمر.
- تقطع اللحم إلي مكعبات.



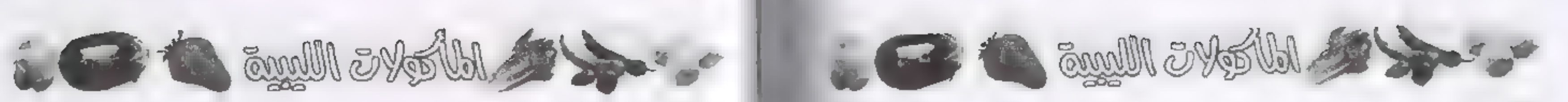
- يضاف اللحم إلي البصل المحمر في زيت مع اضافة الكمون والفلفل والبهارات والملح.
- يقلب الخليط ثم يترك لمدة 10 دقائق.
- يتم وضع عصير الطماطم والحمص المنقوع والحلبة ويترك حتى ينصج.
- يضاف إليه 3 أكواب من الماء، ثم يترك الخليط حتى يغلي.
- بعد أن يغلي يمكنك وضع المكرونة وتترك حتى تنضج، مع الحذر أثناء التقليب حتي لا تتعجن المكرونة.
- الآن يمكن تقديم طبق المكرونة المبكبكة ساخنة ولذيذة.

* * * *

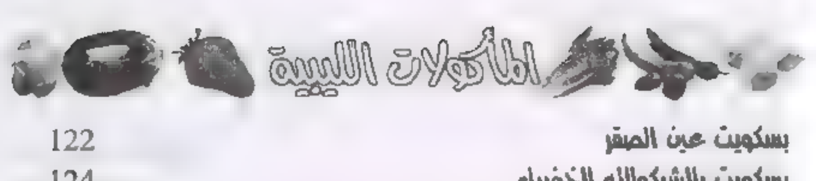


فهرس

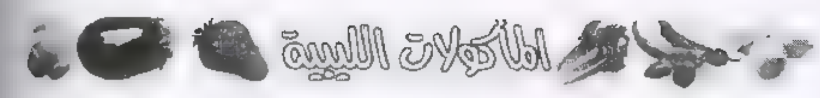


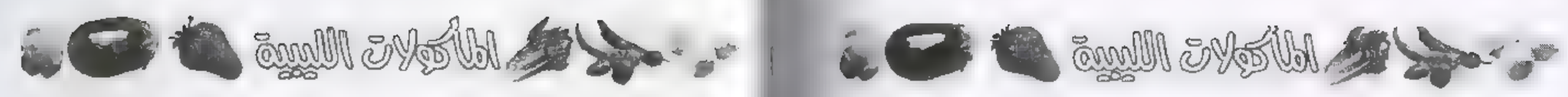


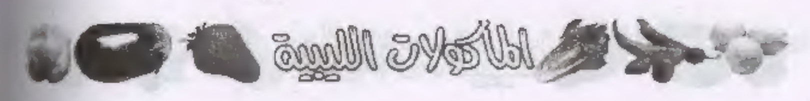
المأكولات الليبية



المأكولات الليبية






المأكولات الليبية


فى هذا الكتاب
طرق سهلة وبسيطة لعمل :
- اللويزة، الشوكية، الهلالية، كعك المظفور المالح، عيون الغربية، حلوى عين المرجان، التمرية، شباك حبيبى، بسكويت عين الصقر، البندقية، بسكويت عين اليمامة، وحلوى العبمبر، والعبمبر باللوز والكليوة.
- سلطة الشرمولا، بوريك البطاطا الليبية، بيتزا البطاطا، الطبهج بالبطاطا، الكسكسى الليبى، البزيم، عش البلبل، الأرز المبوخ، الماكرونة المبكبكة.
- أكثر من 200 صنف من أشهى الحلويات والمأكولات الليبية.
تمنياتى لك ولأسرتك بدوام الصحة

اخي الكريم

تذكر جهد غيرك ولا تحرمهم من الدعاء الصالح


العميد
العنيد
1 9 4 4
2 0 0 8
وحده
الزعيم
تم التصميم
BY: iL MaS
مدونتي
http://mostafamas.maktoobblog.com/